



# GOUTTE DE ROLL'

## AOC Côtes de Provence Blanc 2022

### CÉPAGES :

100% Rolle (Vermentino)

### TYPE DE SOL : Argilo-calcaire

### CONDITIONNEMENT :

Bouteille Massalia de 75cl

Carton de 6 bouteilles à plat en 75cl

### CULTURE :

Agriculture raisonnée – Taille en cordon de Royat, labour & pâturage d'hiver – Ébourgeonnage – Désherbage mécanique – Vendanges mécaniques

### VINIFICATION :

Vendange égrappée à 100 % - Macération de 1 jour à température régulée en cuve inox - Débourbage de 8 jours - Vieillessement de 1 an en cuve béton du XVIII<sup>ème</sup>

### NOTES DE DÉGUSTATION :

- Une robe jaune pâle aux reflets dorés
- Un nez expressif sur des notes d'amande, fruits exotiques et légèrement fumées
- Une bouche avec du gras, on retrouve ces légères notes fumées, petit arôme de beurre qui donne de la rondeur, et fraîcheur apportée par de jolies notes de citron confit en finale.

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 8 et 10°

GARDE : 2 à 3 ans

DEGRE ALCOOLIQUE : 13%

### ACCORDS METS ET VINS :

*Gourmand et élégant, ce 100% Rolle s'avère particulièrement à son avantage sur des ris de veau à la crème et aux girolles, ou encore avec un fromage de chèvre frais sur un lit de mesclun. Côté mer, il saura sublimer des saint jacques juste poêlées.*

