



NESTUBY BLANC

AOC Côtes de Provence Blanc 2022

CÉPAGES :

60% Rolle / 20% Ugni Blanc / 20% Sémillon

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire

CONDITIONNEMENT :

Bouteille Bordelaise de 50cl, 75cl et plus sur demande
Carton de 6 bouteilles en caisse américaine avec intercalaires 75cl et 12 (debout) pour les 50cl

CULTURE :

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

VINIFICATION :

Vendange égrappée à 100 % - Pressurage pneumatique direct - Débourage à température régulée en cuve inox - Elevage sur lie fine en cuve béton du XVIII^{ème}

NOTES DE DÉGUSTATION :

- Une belle robe de couleur jaune très claire
- Un beau nez intense sur les fleurs blanches et la poire fraîche avec quelques notes de bois, d'épices et de coing.
- Une bouche aérienne, bien fraîche, souple et structurée. Un final chaleureux porté sur des notes de fruits mûrs comme le melon jaune et des notes de fleurs sèches.

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 6 et 8°

DELAI DE CONSOMMATION OPTIMAL : 1 à 2 ans

DEGRE ALCOOLIQUE : 13%

ACCORDS METS ET VINS :

Le Château Nestuby blanc par ses notes d'agrumes en fait un accompagnement idéal pour vos poissons et vos crustacés. Élégant et raffiné, il saura également vous étonner et contrebalancer les desserts les plus sucrés : tarte au citron meringuée et autres tartes aux fruits de saison.

