



BLANC 2025

AOC CÔTES DE PROVENCE

MILLÉSIME

Fort contraste climatique, avec un hiver et un printemps exceptionnellement pluvieux, suivis d'un été très chaud et sec.

Vendanges précoces sous haute vigilance.

Grand équilibre dans les vins entre tension et expression aromatique.

DÉGUSTATION

Robe limpide, teintée d'or blanc.

Premier nez marqué par des notes de fruits à chair blanche. À l'aération, apparaissent des nuances florales.

Bouche fraîche et pleine, équilibrée entre vivacité et rondeur. Finale légèrement saline.

«Un vin blanc équilibré entre vivacité et rondeur, porté par des notes de fruits à chair blanche.»



TERROIR & ÉLABORATION

Terroirs aux influences maritimes de l'AOC Côtes de Provence.

Raisins cultivés en Agriculture Biologique, issus de notre vignoble et de vignerons partenaires.

Vinifiés et assemblés par nos soins à la propriété.

CÉPAGES

60% ROLLE
40% SÉMILLON



INGRÉDIENTS / NUTRITION

E (100ml) : 312 kJ - 75 Kcal
Degré d'alcool : 13% vol.