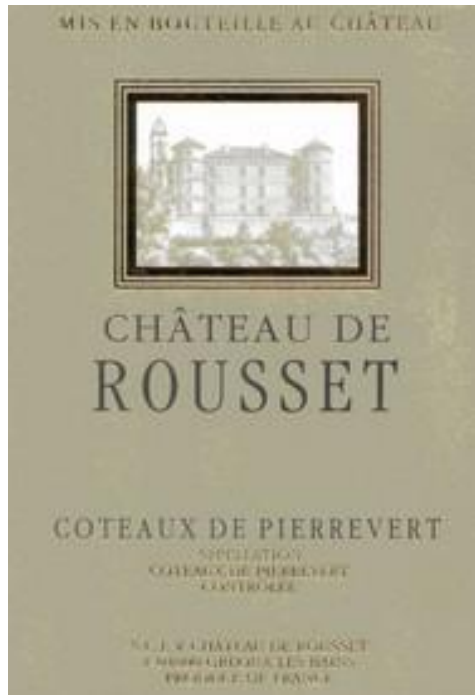


Classique Blanc

AOP Coteaux de Pierrevert

Millésime 2015



La fine fleur des blancs de Provence, savoureux, fin et en fraîcheur, sur l'agrume, l'aubépine, l'acacia. Vermentino et Grenache blanc y dialoguent avec harmonie.

Vignoble : En cours de conversion Agriculture Biologique depuis mai 2013.

Cépages : 40% Vermentino (ou Rolle), 45% Grenache blanc, 5% Viognier, 10% Roussanne.

Degrés : 13,5 % vol

Vinification : Macération pelliculaire pour le Vermentino. Fermentation en cuves inox à basse température et bâtonnage des lies jusqu'en janvier.

Conditionnement: Bouteilles de 75 cl ou 50 cl

Conseils : A boire dans ses jeunes années. Exceptionnel avec des huîtres (Bouzigues, Arcachon, Normande,), coquillages et crustacés.

