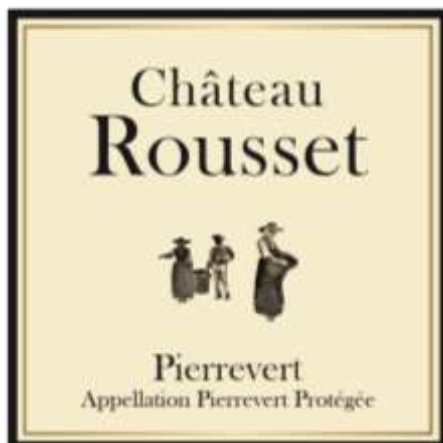


# Classique Blanc

## AOP Coteaux de Pierrevert

### Millésime 2018



**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 Agriculture Biologique depuis 2017

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

**Degrés :** 12.5 % 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.

**Distinction :**

**Millésime 2016 :** Médaille d'Or au concours des grands vins de Mâcon.

**Millésime 2016 :** Médaille d'Or au concours des Vignerons Indépendants.

