



## BLANC 2022 – CÔTES DE PROVENCE

**Provenance** : Ce blanc est élaboré à partir de notre vignoble de Saint Cyr sur Mer en Appellation Côtes de Provence.

**Terroir** : argilo-calcaire

**Cépages** : Rolle 70 % – Ugni Blanc 20 % - Sémillon 10 %

**Label** : Vin certifié biologique – AOC Côtes de Provence

**Travail du sol** : L'intégralité du vignoble fait appel au travail mécanique. Les sols sont labourés, déchaussés et décompactés entre et sous les rangs de vignes. Les plantes peuvent ainsi s'enraciner en profondeur et puiser les éléments minéraux du sous-sol dont elles ont besoin pour leur croissance.

**Vinification** : Les raisins sont récoltés à la main uniquement le matin lorsque les températures sont les plus fraîches afin de préserver les arômes. Ils sont cueillis et transportés en petites caissettes, puis pressurés à basse pression. La fermentation alcoolique est thermo-réglée à 16-17°C.

**Dégustation** :

Robe : jaune pâle, brillante, limpide

Nez : expressif sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches

Bouche : aromatique avec des saveurs de fruits blancs, d'agrumes et une belle rondeur. Elle a une très belle finale toute en longueur et en finesse.

**À table** : Avec des coquillages et crustacées, oursin, huîtres, des poissons de mer grillés dorade, loup. Il est également très agréable à l'apéritif.

**Température de service** : 10-12°

**Durée de conservation** : À déguster dès à présent, il peut aussi se conserver un à deux ans pour garder toute sa fraîcheur.

**Vignerons** : Jean-Christophe, Olivier et Victor Santini