L' Effet Papillon Blanc

AOP coteaux d'Aix-en-Provence

Cette micro-cuvée est née de la volonté de sublimer le cépage emblématique de notre appellation : le rolle. L'élevage sur lies fines de 6 mois donne au vin plus d'ampleur et de complexité.

Cépages: Rolle 60%, Grenache Blanc 20%, Sauvignon 20%

Terroir : Sol argilo-calcaire caillouteux
en coteaux à 380 mètres d'altitude.

Vendange: Manuelle, égrappage et foulage.

Vinification : Fermentation en barrique avec maîtrise des températures, puis élevage pendant 6 mois sur lies fines avec batonnage.

Viticulture: Agriculture biologique depuis 2007
Certifié AB par Ecocert

Dégustation : La robe est jaune doré. Le nez, intense et complexe , s'exprime sur des notes florales et d'agrumes. En bouche, entre fraicheur et rondeur, on retrouve la pêche blanche, l'amande grillée, et des notes salines. La finale garde de la fraîcheur conférant à ce vin complexité et élégance.

Suggestions d'accompagnement : Coquilles Saint-Jacques au safran, loup grillé au fenouil, daurade au citron et à l'huile d'olive, bouillabaisse, supions à l'aïl et au persil, blanquette de veau, plateau de fromage : Chèvre, Roquefort.

Service: 8/10 °C

Durée de garde: 5 ans

Type de Bouteille	Bouchage	Contenant	Poids par bouteille
Bordelaise grand vin	Liège naturelle	75 cl	1,345 KG
Palette Europe	Colis par carton	Colis par palette	Poids palette
120cm/80 cm	6	100	805