



Les Ephémères blanc

AOP coteaux d'Aix-en-Provence



Ce vin blanc est à l'image de notre appellation et de notre terroir , une rencontre avec la Trévaresse, massif sur lequel s'étend notre vignoble.

Cépages : Rolle 60 %, Grenache blanc 20 % , Sauvignon 12 %, Sémillon 8 %.

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

Vendange : Mécanique et manuelle, égrappage et foulage.

Vinification : Macération pelliculaire à froid. Fermentation en cuve avec maîtrise des températures.

Viticulture : Agriculture biologique depuis 2007
Certifié AB par Ecocert

Dégustation : La robe est jaune pâle et brillante. Au nez s'exprime une belle intensité sur des notes de fruits blancs, de pêche et d'ananas. En bouche, on retrouve les mêmes notes aromatiques avec un bel équilibre entre rondeur et fraîcheur, persistant sur une belle finale complexe et minérale.

Suggestions d'accompagnement : Bouillabaisse, Aïoli, daurade grillée aux herbes, loup de mer grillé à l'anis et au citron, Oursinade, moules à la provençale, sardines.

Service: 8/10 °C

Durée de garde: 2 ans à 3 ans

Type de Bouteille	Bouchage	Contenant	Poids par bouteille
Bordelaise allégée Litha	Liège	75 cl	1,125 KG
Palette Europe	Colis par carton	Colis par palette	Poids palette
120cm/80 cm	6	100	730
Palette VMF	BT par carton	Colis par cartons	Poids palette
120 cm/100 cm	12	56	780

