



## Vérité du Rerroir Blanc

### A.O.C. Côtes de Provence

**Cépages**

100 % Rolle.

**Type de vin**

Vin blanc BIO.

**Paramètres analytiques**

Alcool : 12,5 %

**Élaboration**

Ce vin est élaboré à partir de raisins issus de parcelles rigoureusement sélectionnées du vignoble de La Gordonne. Les vendanges sont réalisées exclusivement de nuit afin de profiter des basses températures et d'optimiser la qualité des raisins. Lors du pressurage, la sélection des premiers jus permet de ne conserver que la fraction la plus qualitative. La fermentation est conduite sous un contrôle strict des températures, permettant une fermentation à froid entre 16 °C et 18 °C. Une fois la fermentation achevée, les œnologues et maîtres de chai se réunissent pour définir l'assemblage final, en respectant les critères organoleptiques les plus exigeants.

**Note de dégustation**

Couleur : Robe élégante, claire et brillante, d'un jaune très pâle aux reflets verts éclatants.

Nez : Arôme intense alliant complexité et délicatesse. Des notes de fruits exotiques évoluent vers des arômes d'agrumes, tels que le citron vert, accompagnés de nuances de chèvre-feuille.

Bouche : En parfaite harmonie avec le nez, la dégustation offre une sensation fraîche et vibrante. Des notes de pamplemousse et de fleurs blanches s'expriment avec un bel équilibre. La finale, agréable et dynamique, révèle la délicatesse d'un bouquet de fleurs blanches.

**Accords mets et vins**

À déguster avec des fruits de mer. Il accompagnera également à merveille un délicat apéritif d'écrevisses en sauce ou une bisque de coquilles Saint-Jacques.