

Haut Salettes Blanc

Région : Provence Var

Cépages : Rolle 40%, Viognier 30%, Ugni Blanc 20%, Marsanne 10%

Appellation : IGP Méditerranée



Le Vin et le domaine

- Sol : marnes-limoneuses
- Culture raisonnée, vin nature 🌱
- Après vendange, les raisins macèrent pour une courte durée avant d'être pressurés. Ce procédé révèle toute l'intensité aromatique du raisin. Après fermentation, les vins sont élevés en barrique et en oeuf béton. Les lies sont ainsi continuellement remises en suspension ce qui lui apporte davantage de rondeur.
- Le vin est non filtré et très peu sulfité
- Mise en bouteille réalisée au Château



Dégustation

Robe : Une teinte lumineuse et soutenue révèle l'ampleur aromatique et la salinité de ce vin

Nez : Fruits à coques (abricot frais, pêche blanche)

Bouche : On est en Méditerranée ! Ampleur solaire et charnue soutenue par une finale iodée

CARACTÈRE



Conseils de dégustation

Température de service : 12°

Accords mets et vin : Pasta primavera, risotto aux asperges, et bien d'autres plats solaires

Potentiel de garde : 5 ans

Complexe

8/10

Persistant

7/10

Fruité

6/10