

Flot de l'ange

Plongez dans l'envoûtant ballet de mes arômes exotiques et floraux. Dès la première gorgée, laissez-vous emporter par ma subtile harmonie entre opulence et fraîcheur, vous invitant dans une danse enchanteresse. Enfin, ma finale délicatement minérale ne vous laissera pas de marbre...

Mon appellation

Côtes de Provence

Mon millésime

2023

Mon cépage

Rolle

Mon lieu de naissance

Je suis née sur le terroir exceptionnel de la Montagne Sainte-Victoire. Mes vignes s'épanouissent en altitude, caressés par les rayons éclatants du soleil, le mistral purifiant et la fraîcheur de ce micro-climat continental.

Ma conception

Mes raisins sont récoltés à la fraîcheur de la nuit tombée puis vinifiés à basse température en cuves inox thermorégulées. Mon supplément d'âme ? 7% de mon vin est élevé en fûts de chêne neuf pendant 3 mois,

Mon petit plus

Une pastille thermosensible rose apparaît sur ma contre-étiquette lorsque je suis à température de dégustation idéale !

Mon taux de sucre

< 2 g/L

Mon degré d'alcool

12%



Frais	: Fruité	: Sucré	: Longueur en bouche
●●●○	: ●●●●	: ●○○○	: ●●●●

Mon accord parfait

Je suis envoûtante avec des ravioles de langoustine