



Les Terres de Provence

2011 – Blanc

Appellation Coteaux d'Aix-en-Provence Protégée

« Les Terres de Provence » associe la fraîcheur des bords de mer aux senteurs de l'arrière pays méditerranéen. Ce blanc léger et aromatique exprime l'élégance méridionale.

- Cépages

- Clairette et Ugni blanc

- Vinification & Elevage

Refroidissement de la vendange à l'arrivée à la cave, à 12° C.

Pressurage dans un pressoir pneumatique en acier inoxydable, fermentation à basse température

- 16 / 18 ° C - en cuve en acier. Mise en bouteilles au printemps, après 6 mois d'élevage.

- Dégustation

Couleur jaune pâle. Écorce de citron, pamplemousse et miel caractérisent cette cuvée : la bouche est gourmande, minérale et particulièrement fruitée (fruits à chair blanche : pomme, poire).

- Conseils // Mets & vins

Ce vin possède un très bel équilibre : beaucoup de gras et d'élégance aromatique, une bonne fraîcheur et une belle tenue en bouche. Il conviendra bien sur des fruits de mer et poissons de rivière, escargots à la provençale, et sur la charcuterie...

Idéal pour les repas conviviaux entre amis, la cuisine familiale, les buffets et soirées ...