



Côtes de Provence Blanc



Présentation

Cépage : Rolle (80%), Ugni-Blanc (20%)

Robe / Nez :

Or pâle et brillant. Nez fin, élégant, confit, petits fruits, garrigue, fleurs blanches, agrumes.

Potentiel de garde : Entre 2 et 5 ans.

Température de service : A servir frais 10-12°

Caractéristique gustative :

Attaque franche et vive, rondeur équilibrée, beau volume, complexe à l'aération, citron, fruits confits, ananas.

Accord mets / vin :

Apéritif, salades, poissons grillés

Détails techniques

Le Côte de Provence « Château des Vingtinières » du domaine Patrice Moreux provient d'un vignoble de 35 hectares d'un seul tenant, situé sur les plateaux permien de « la Vallée des Maures », au cœur de l'A.O.C. Ces plateaux permien, rares dans cet A.O.C et favorable au faible rendement, sont constitués d'argile, de sable et de roche en sous-sol. La combinaison de ce terroir délicat avec un temps sec et ensoleillé nous offre des vins vifs et élégants aux fins de bouche persistantes.

Cépage : Rolle (80%), Ugni-Blanc (20%)

Localisation : Le Cannet des maures.

Production : 5 000 bouteilles par an.

Pratique de la vigne : Culture raisonnée. Le sol est labouré, l'engrais utilisé



est uniquement organique et utilisé que lorsque cela est nécessaire.

Vinification : Nous vendangeons nos vignes uniquement le matin, « à la fraîche », pour éviter l'oxydation de nos raisins. La récolte est passée en pressoir pneumatique. La fermentation s'effectue spontanément avec les levures naturellement présentes dans le raisin. L'élevage du vin s'effectue en cuve inox sous contrôle de température, sur fine couche de lie.

Terroir : Argile, sable et roche en sous-sol

Age des vignes : 30 années.

Densité de plantation : 6500 pieds / HA.