



Terres de Saint Louis, AOC Coteaux varois en Provence, Blanc, 2024 75cl

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Le Coteaux Varois en Provence, par excellence, avec sa bouteille originale et exclusive.

TERROIR

Encerclée par les Côtes de Provence, l'appellation des Coteaux Varois en Provence, dix fois plus petite que sa grande soeur, possède une typicité bien particulière grâce à son terroir et son climat si spécifique.

Elle est perchée en altitude (entre 200 et 500 mètres), où les hivers sont rudes et les étés caniculaires, avec des nuits plus fraîches.

Cette alternance de température permet une maturité des raisins qui s'opère alors en douceur, lentement, permettant de conserver au mieux leurs arômes.

VINIFICATION

Les raisins sont essentiellement vendangés mécaniquement, très tôt dans la nuit afin d'obtenir cette robe si pâle.

Une courte macération pelliculaire est opérée avant le pressurage. Les jus sont débourbés à basse température. La fermentation alcoolique est thermo-réglée et la fermentation malolactique, bloquée.

La vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuve, sous contrôles de températures.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

La robe est lumineuse d'une couleur jaune clair aux reflets or. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits à chair blanche. L'attaque en bouche est fluide avec une belle fraîcheur. On retrouve des arômes d'agrumes et des notes florales. L'ensemble est équilibré avec de la tension. Belle persistance.

SERVICE

A déguster entre 8 et 10°C.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera parfaitement les bouchées apéritives, les poissons, les viandes blanches ou une salade de fraises aux pistaches croquantes.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

