SAINTE MARGUERITE SYMPHONIE BLANC 75cl / 13,5°

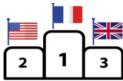




DONNEES & TENDANCES MARCHE

Les vins de Provence en chiffres :

- 38 % De la production nationale de vins vient de Provence
- -729 millions de litres vendus en 2021
- 4 % : Part de la production des vins de Provence blanc



Source: CIVP

INFORMATIONS

CRU CLASSE

Récolte : Septembre 2021

Degré :13,5%vol

Appellation: Côtes-de-Provence(AOP)

Localisation: La Londe(83)

Sol: Argilo siliceux, structuré de galets et

quartz éclatés

Certifications: Vin biologique FR BIO 01

Ecocert

Enregistré à la Vegan Society

CARACTERISTIQUES/ELABORATION

Fantastique incarne la quintessence d'un terroir et d'un savoir-faire. Il est élaboré à partir des meilleures parcelles du vignoble. Une profondeur aromatique façonnée avec la plus grande précision.

VINIFICATION

Cépage : Rolle

Méthode : Macération pelliculaire à froid avant pressurage. Vinification et élevage en barrique pendant 6 mois (50% de fûts neufs).

Collage et filtration avant mise en bouteille



Une robe aux éclats vert et or.

Le nez offre des notes intenses d'agrumes, d'abricot



de poire, relevé d'un zeste de citron

En bouche, ce vin est généreux Il offre une palette gustative autour des notes de fruits à chair blanche préservées par l'élevage en barrique



Idéal pour sublimer les saveurs d'un poisson aussi délicat qu'un chapon à la provençale, d'un vol au vent, d'un ris de veau de champignons ou d'un chèvre tel que le Banon feuille.

Se déguste idéalement entre 10 et 13°C

AVANTAGES/ BENEFICES DE LA REFERENCE

- -Richesse d'une large palette aromatique : Il n'y a pas deux parcelles qui profitent d'une exposition, d'un climat et d'un sol identique ce qui permet à chaque cépage de trouver une expression différente
- -Terroir étendu rare : Permet de se prémunir des aléas climatiques. « Sur 22 kilomètres, on ne subit pas le gel, la grêle ou la sécheresse au même endroit ». Ce qui garantit une récolte minimale et une qualité de raisins homogène.
- La cuvée se caractérise par sa finesse, sa fraîcheur et ses arômes préservés par la vinification et l'élevage en barrique durant 6 mois.







75 cl 150 cl 300 cl