

Vin de plaisir avec une belle tension gourmande, à l'image d'un apéritif tropézien, convivial et rassembleur.

TERROIR

Sols argilo-sableux provenant de la dégradation de la roche mère cristalline très ancienne (500 millions d'années), des gneiss orientaux des collines de Saint-Tropez formés dans le prolongement des gneiss et granites du Massif des Maures.

CÉPAGES

Rolle 100%

ALCOOL

12,5%

VINIFICATION

Les raisins proviennent de vendanges manuelles (75%) et mécaniques (25%). Les vendanges à la machine sont réceptionnées au conquêt puis inertées avec séparation immédiate des jus de bennes. Les raisins sont ensuite refroidis à 5°C-6°C puis chargés dans des pressoirs pneumatiques inertés.

La cuvée est un assemblage de jus de goutte (le cœur du pressurage à basse pression) et de première presse. Ces jus sont ensuite débourbés statiquement et stabulés à froid à 5°C - 6°C pendant 4 à 5 semaines avec agitation permanente grâce aux racleurs en fonds de cuves. Cette macération particulière permet d'optimiser la complexité aromatique des vins en développant les précurseurs d'arômes. La fermentation alcoolique se déroule lentement pendant trois à quatre semaines à des températures comprises entre 14°C et 20°C.

ÉLEVAGE

Après la fermentation, les vins restent sur lies totales, avec un bâtonnage permanent grâce aux racleurs en fonds de cuves.

Cette cuvée est issue de l'élevage sur lies de plusieurs millésimes afin de préserver la fraîcheur aromatique et la tenue en bouche sur l'équilibre et l'harmonie recherchés.

DE LA COUPE AUX LÈVRES

Robe : Belle robe rose jaune or vert, limpide et brillant.

Arômes : Le nez révèle des arômes de fruits jaunes, de citron, de combava avec des nuances d'épices douces.

Bouche : La bouche est franche et croquante, avec une fraîcheur saline qui fait saliver.

SERVICE & ACCORDS

Servir frais, à 8°C.

Focaccia, artichauts en barigoule, avocat & thoionade. Fruits de mer et poissons grillés. Fromages à pâte pressée cuite : Comté, Beaufort, Abondance.

