



Vérité du Terroir Blanc

A.O.C. Côtes de Provence

Variedades

100% Rolle.

Tipo de vino

Vino blanco BIO.

Parámetros Analíticos

Alcohol: 12,5 %

Elaboración

Este vino se elabora con uvas de parcelas rigurosamente seleccionadas en el viñedo de La Gordonne. La vendimia se realiza íntegramente de noche para aprovechar las bajas temperaturas y optimizar así la calidad de la uva. En la prensa, la selección de los primeros prensados permite conservar únicamente la parte superior del vino. La fermentación se controla mediante una estricta regulación de la temperatura, permitiendo una fermentación en frío entre 16° y 18°C. Una vez finalizada la fermentación, enólogos y maestros bodegueros se reúnen para determinar el coupage de este vino, siguiendo los criterios organolépticos más exigentes.

Nota de cata

Color: Un vestido precioso, claro y brillante, de un amarillo muy pálido con vivos reflejos verdes.

Nariz: Un aroma intenso que despliega complejidad y delicadeza. Notas de frutas exóticas dan paso a aromas cítricos, como lima y madreselva.

Boca: En perfecta armonía con sus aromas, la degustación de este vino blanco ofrece una sensación fresca y vibrante. Se expresa a través de notas de pomelo y flores blancas, manteniendo un equilibrio armonioso. Al final, agradable y vibrante, se despliega la delicadeza de un bouquet de flores blancas.

Maridaje

Disfrútelo con algún marisco. También será el acompañamiento perfecto para un delicado aperitivo de cangrejos de río en salsa, o para una bisque de vieiras.