

# ROSELINE PRESTIGE

## AOP CÔTES DE PROVENCE - BLANC 2019



Roseline

*La cuvée Roseline Prestige est la dernière création du groupe et exprime à merveille la finesse et la typicité des vins de Provence. Le design du flacon, élégant et épuré, a d'ailleurs obtenu plusieurs distinctions.*

**CÉPAGES** : Rolle 100%.

**SOLS** : Argilo-calcaire.

**CULTURE** : Conduite de la vigne traditionnelle et respectueuse des éléments naturels du terroir tout en adaptant les subtilités de chaque cépage. Part de négoce contrôlée par la mise en place d'une charte de production avec nos partenaires et par un suivi permanent par notre œnologue.

Fermentation réalisée cépage par cépage. Raisins récoltés de fin août à fin septembre.

**VINIFICATION** : Pressurage des baies en douceur grâce à des pressoirs pneumatiques, évitant ainsi l'extraction de tanins. Débourage des moûts pour obtenir des jus clairs avant la fermentation alcoolique. Températures maintenues à 18°C tout au long de la fermentation, dont la durée varie de 10 à 14 jours. Puis, élevage sur lies en cuves avec bâtonnage. Dégustation des vins en décembre afin de déterminer l'assemblage final puis mise en bouteilles.

**DÉGUSTATION** : La robe est claire et brillante. Nez complexe et tout en finesse. Belle attaque acide, belle structure en bouche avec une finale sur des notes citronnées.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : entre 10 et 12° C.

**GARDE** : 2 ans.

**ACCORD METS & VIN** : Risotto crémeux aux noix de Saint Jacques, poulet aux épices.

