

CHÂTEAU
SAINT-ESPRIT

CÔTES DE PROVENCE – BLANC « ESSENTIEL »

**LE CEPAGE**

Rolle (Vermentino)

SOLS

Argilo-Calcaire du Trias

VINIFICATION

Vendanges durant les températures fraîches matinales.

Egrappage puis légère macération à froid avant le pressurage.

Après sélection des jus, la fermentation se fait à basse température en cuve inox avec blocage de la fermentation malolactique.

La surveillance est garante du fruité et de la fraîcheur caractéristiques de ce vin.

ELEVAGE

Quelques mois en cuves inox sur lies fines

**DEGUSTATION****Robe** : Brillante aux reflets or.**Nez** : Fruité sur des arômes d'agrumes et de fruits blancs.**Bouche** : Un vin droit et agréable avec des notes minérales et d'agrumes. Très bon équilibre avec une acidité soutenue qui lui donne un caractère frais et expressif.**SERVICE**

Entre 6°C et 10°C

**ACCORDS METS ET VINS**

Accompagnera parfaitement les poissons provençaux ainsi que les fruits de mer mais aussi une cuisine aux saveurs asiatiques.

**GRAPE VARIETY**

Rolle (Vermentino)

SOIL

Deep red clay and limestone

VINIFICATION

Harvested in cool morning temperatures. Destemming and short cold maceration before pressing.

Fermented at a low temperature in temperature controlled stainless tanks, avoiding malolactique fermentation.

A perfect control maintains preservation of the freshness of the fruits aromas.

MATURING

A few months in temperature controlled stainless tanks on fine lees.

**TASTING****Colour**: Bright yellow with gold hints.**Nose**: Aromatic and fruity with stone fruits aromas.**Palate**: The Rolle develops subtle notes of stone fruits, as well as some hints of citrus. A fresh palate with a long finish on mineral notes. A very well balanced wine with great acidity.**SERVICE**

Between 6°C and 10°C

**FOOD PAIRING**

Grilled white fish, seafood and Asian influenced dishes.

