

CHÂTEAU  
SAINT-ESPRIT

## CÔTES DE PROVENCE – BLANC « PRESTIGE »

**LE CEPAGE**

Rolle (Vermentino)

**SOLS**

Argilo-Calcaire du Trias

**VINIFICATION**

Vendanges durant les températures fraîches matinales. Egrappage puis sélection des grains avant un pressurage direct. Après sélection des jus et débourbage, la fermentation se fait de moitié en cuve réfrigérée, pour garder la fraîcheur du fruit, et de moitié en barriques neuves de 300 Litres pour un supplément de texture et de structure. La fermentation malolactique est bloquée et un élevage en barriques de huit mois avec bâtonnage apporte de la complexité au vin.

**ELEVAGE**

8 mois en barriques.

**DEGUSTATION****Robe** : Jolie robe or claire.**Nez** : Délicat et expressif sur des arômes de fruits blanc et d'agrumes avec une légère touche florale.**Bouche** : Ample sur des notes vanillées et grillées, au final long et élégant avec des notes minérales. Un mariage élégant entre matière et fraîcheur.**SERVICE**

Entre 8°C et 12°C

**ACCORDS METS ET VINS**

S'exprime parfaitement avec une lotte, ou un loup en papillote, mais aussi un dessert tel qu'une tarte tropézienne, ou une

**GRAPE VARIETY**

Rolle (Vermentino)

**SOIL**

Deep red clay and limestone

**VINIFICATION**

Harvested in cool morning temperatures. Destemming and short cold maceration before pressing. The fermentation occurs half in temperature controlled stainless tanks to keep the freshness of the fruits and half in new 300 Litres French barrels. The wine is aged for eight months with bâtonnage in French oak to bring more complexity and texture. The malolactic formation is blocked to enhance fresh stone fruits and citrus aromas as well as a crisp finish.

**MATURING**

Aged in French barrels for 8 months

**TASTING****Colour**: Beautiful pale yellow colour with gold hints.**Nose**: Complex with fresh stone fruits, citrus aromas and a delicate floral touch.**Palate**: Dense, well balanced with great acidity. Vanilla and toasted notes. Stunningly fresh and mineral finish. A beautiful marriage between the textural French oak characters and the fresh fruits aromas.**SERVICE**

Between 8°C and 12°C

**FOOD PAIRING**

Butter poached Sea Bass or Saint-Jacques. Matches perfectly with fruit desserts and Tropezienne cream tart.

