CÔTES DE PROVENCE BLANC

Il Côtes de Provence "Château des Vingtinières" della tenuta Patrice Moreux proviene da un vigneto di 35 ettari in un unico pezzo,

situato sugli altopiani permiani della "Vallée des Maures", nel cuore dell'A.C. Questi altipiani permiani, rari in questo A.O.C. sono favorevoli alla bassa resa,

sono costituiti di argilla, sabbia e roccia nel sottosuolo.

La combinazione di questo delicato terroir con tempo asciutto e soleggiato ci offre vini vivaci ed eleganti con una buona persistenza finale in bocca

Vitigno: Rolle (80%), Ugni-Blanc (20%)

Luogo: Le Cannet des maures.

Terroir: argilla, sabbia e roccia nel sottosuolo

Età delle viti: 30 anni.

Densità di impianto: 6500 viti / HA.

Pratica della vite: coltivazione ragionata. Il terreno viene arato, il fertilizzante utilizzato è solo organico e utilizzato solo quando necessario.

Vinificazione: Vendemmia delle viti solo al mattino, "fresche", per evitare l'ossidazione delle uve. Il raccolto viene passato attraverso una pressa pneumatica.

La fermentazione avviene spontaneamente con i lieviti naturali presenti nell'uva.

Il vino viene affinato in vasche di acciaio inox con controllo della temperatura, su un sottile strato di fecce.

Caratteristiche gustative:

Colore: oro pallido e lucido.

Naso fine, elegante, candito, frutti di bosco, gariga, fiori bianchi, agrumi.

Sapore caratteristico: attacco franco e vivace, rotondità equilibrata, buon volume, complesso all'ossigenazione, limone, frutta candita, ananas.

Potenziale d'invecchiamento: tra 2 e 5 anni.

Temperatura di servizio: servire freddo 10-12 °

Abbinamento cibo / vino: aperitivo, insalate, pesce grigliato