

## CHÂTEAU BLANC 2024

L'esprit du domaine pour sa légèreté, son élégance et sa minéralité.



12,5%



75cl



Service 8°C



Élevage œuf béton



### QUALITÉS SENSORIELLES



Bouquet

### VIGNE & VIN

#### Terroir

Argilo-calcaire - Agriculture biologique - AOP Côtes de Provence

#### Cépages

Rolle - Clairette

#### Vinification & élevage

Récolte des raisins et tri manuel à l'aube. Pressurage lent et délicat, débourbage statique de 48h en cuve inox thermorégulée. Fermentation alcoolique en cuve ovoïde béton. Élevage sur lies fines de 3 à 5 mois avant la mise en bouteille.

#### Mets & vins

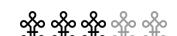
Ratatouille Provençale aux épices - Saint-Pierre et sauce hollandaise.

Burrata des pouilles - Sorbet au citron.

Intensité  
*Puissance aromatique*



Complexité  
*Richesse aromatique*



Équilibre  
*Harmonie des saveurs*



Caractère  
*Intensité des saveurs*



Longueur  
*Persistance aromatique*

