

## IN SITU BLANC 2022

Une cuvée rare et unique, aux cépages de Provence, exclusive du domaine.



### VIGNE & VIN

#### Terroir

Argilo-calcaire - Agriculture biologique - AOP Côtes de Provence

#### Cépages

60% Rolle - 40% Clairette

#### Vinification & élevage

Récolte manuelle sur les plus nobles vignes du domaine. Trie sur les vignes avant pressurage direct lent et délicat. Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée, élevage en fût de chêne français de 500L sur lies totales pour une année.

#### Mets & vins

Sauté de volaille aux marrons - Asperges grillés et concassé de noix.

Gouda au cumin - Tarte tatin.



### QUALITÉS SENSORIELLES



#### Bouquet

Intensité  
*Puissance aromatique*



Complexité  
*Richesse aromatique*



Équilibre  
*Harmonie des saveurs*



Caractère  
*Intensité des saveurs*



Longueur  
*Persistance aromatique*

