

Pointe du Diable Blanc

2021



DÉGUSTATION



Apéritifs
Poissons et fruits de mer

Température de service : 8° à 10°C



CÉPAGE

Assemblage, Ugni Blanc de la parcelle n°0 et Sémillon de la parcelle n°3.



SOL

Sablonneux constitué d'alluvions anciennes, parsemé d'éclats de quartz.



VINIFICATION

Récolte manuelle et vendange entière; pressurage délicat. Fermentation en levures naturelles. Fermentation malolactique pour la digestibilité. Elevage sur lies fines en cuverie inox pendant 4 mois.



FORMATS DISPONIBLES

Bouteille / Magnum

Un Provence frais et léger, marqué par son terroir maritime

VIGNOBLE BIO ET CERTIFIÉ; CULTURE BIODYNAMIQUE DEMETER DEPUIS 2021

A L'OEIL

Robe brillante, une jolie teinte or vert qui laisse présager une belle tension.

AU NEZ

Fleurs blanches printanières, tels que l'aubépine, le tilleul, l'acacia soulignées par des fragrances d'agrumes (citron, cédrat) se terminant par des notes sauvages.

EN BOUCHE

Attaque franche, suivie d'une belle fraîcheur nuancée par des arômes fleuris. Une belle tension, amplifiée par une étonnante salinité, signature de la Pointe du Diable en bordure maritime.