CHÂTEAU MALHERBE

Pointe du Diable Blanc

2022

CÉPAGE
Assemblage, Ugni Blanc de la parcelle n°o 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
75cl 150cl 300cl

DEGRÉ DU VIN
13°

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 intense qui laisse présager une belle matière en bouche.

AU NEZ

Arômes riches de fruits jaunes mûrs mais aussi de fleurs et d'essence de résine de myrte et pin.

EN BOUCHE

Un vin avec un bel équilibre entre amertume et gourmandise. Des arômes citronnés et mentholés en final. Un beau vin de partage.

DÉGUSTATION

Apéritifs
Poissons et fruits de mer

Température de service : 13° à 15°c