



Secrète

APPELLATION AOC
CÔTES
DE PROVENCE

MILLÉSIME 2012

TERROIR Argilo calcaire

**MODE
DE
CONDUITE** Cordon de Royat
Viticulture raisonnée

CÉPAGE 100% Rolle

VINIFICATION Stabulation à froid
(15 jours) à 10°C.
Fermentation alcoolique
entre 14 et 16°C
Vieillessement
10% fût de chêne

**POTENTIEL
DE
GARDE** 2 ans

CARACTÈRE Sous une teinte or pâle à reflets verts,
ce vin de pur Rolle élevé sur lies apparaît complexe
par ses arômes de fruits exotiques et floraux
La bouche par sa rondeur et sa maturité
développe longuement des saveurs de citron
et d'ananas mûr
À déguster en apéritif
ou en accord avec une dorade en croûte de sel



Secrète

APPELLATION AOC
CÔTES
DE PROVENCE

MILLÉSIME 2012

TERROIR Clay Limestone

**MODE
DE
CONDUITE** Cordon de Royat
Reasoned culture

CÉPAGE 100% Rolle

VINIFICATION Cold storing for 15 days at
10°C
Alcoholic fermentation
between 14 and 16°C
Maturing in oak barrels (10%)

**POTENTIEL
DE
GARDE** 2 years

CARACTÈRE This bright gold colour wine is matured on fine lees
The nose reveals flowers and exotic fruits flavours
The mouth is round and develops lemon and
pineapple aromas
Powerful and rich white wine to taste on apertifs, with
a seabream or a roasted seabass