



rolle

APPELLATION **INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE VAR**

MILLÉSIME 2013

TERROIR Argilo calcaire

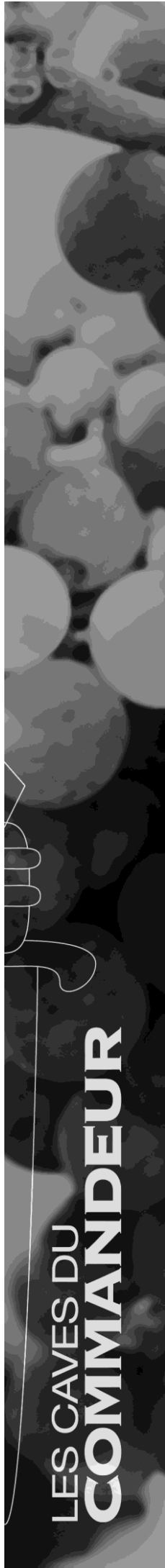
MODE DE CONDUITE Cordon de Royat.
Viticulture raisonnée

CÉPAGE 100% Rolle

VINIFICATION Macération pelliculaire à 10°C (5 heures).
Fermentation alcoolique à 16°C.
Élevage sur lies.

POTENTIEL DE GARDE 1 an

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 (litchi) et floraux
La bouche par sa rondeur et sa maturité développe longuement des saveurs de citron et d'ananas mûr
Cette cuvée accompagnera petits fours et autres mignardises d'un cocktail ou un chèvre chaud sur un lit de mesclun



rolle

- APELLATION** **INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE VAR**
- MILLÉSIME** **2013**
- TERROIR** Clay Limestone
- MODE DE CONDUITE** Cordon de Royat
Reasoned culture
- CÉPAGE** 100% Rolle
- VINIFICATION** Skin contact maceration at 10°C during 5 hours
Alcoholic fermentation at 16°C
Maturing on fine lees
- POTENTIEL DE GARDE** 1 year
- CARACTÈRE** This wine has a pale gold colour with green tints
The nose reveals flowers and exotic fruits flavours
The mouth is round and develops lemon and pineapple aromas
Serving on appetizers during receptions or with a hot goat cheese salads