

**VIN DE PAYS DU VAR**  
**BLANC**



**Cépages** : 100% Vermentino (aussi appelé Rolle)

**Rendement** : 50 hl/ha

**Age des vignes** : 9 ans

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Vinification** :

Vendanges manuelles. Pressurage direct. Macération 72 heures puis débourage. Maîtrise des températures de fermentation alcoolique entre 14-18°C durant 21 jours.

**Élevage** : 4 mois en cuve

**Mise en bouteille** : A la Bastide

**Caractéristiques** :

**Robe** : Cristaline, reflets or vert

**Nez** : expressif et fruité (ananas, abricot) ponctué d'une nuance de garrigue.

**Bouche** : alliant fraîcheur et gourmandise sur fond de fruits à chair blanche juteux, poivré en finale.

**Température de service** :

9°C - 12°C