

# LA LONE | 2019

## AOP CÔTES DE PROVENCE



**Cépage** : 100 % Rolle

**Terroir** : Sols limono-argilo-sableux qui apportent beaucoup de fraîcheur. Au pied du Massif des Maures.

**Viticulture** : Nous travaillons dans le respect de l'environnement, de la plante et de l'homme.

**Vinification** : Récolte avant le lever du jour puis pressurage après une courte macération à froid. Fermentation à basses températures. Élevage de plusieurs mois en cuve inox sur lies fines. Puis élevage en bouteille durant 3-4 ans pour faire évoluer ce vin sur une palette aromatique beaucoup plus complexe

**Dégustation** : Une jolie robe jaune or jaune. Les arômes sont riches et gourmands : le nez épicé aux notes torréfiées, précède la poire et une touche de noisette. La finale est longue, gardant une belle tension sur une touche anisée.

**Accord mets et vins** : Filet de Lieu noir en sauce blanche, petits farcis à la provençale

**Disponibilité** : 75 cl.

**Garde** : 3 ans.

Servir à 9°C.