



la Lone - 2021

AOP Côtes de Provence



Cépage

Rolle
13,5 % vol.

Terroir

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

Viticulture

Le vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale. Nous travaillons pour une viticulture durable dans le respect de l'environnement et de la biodiversité.

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

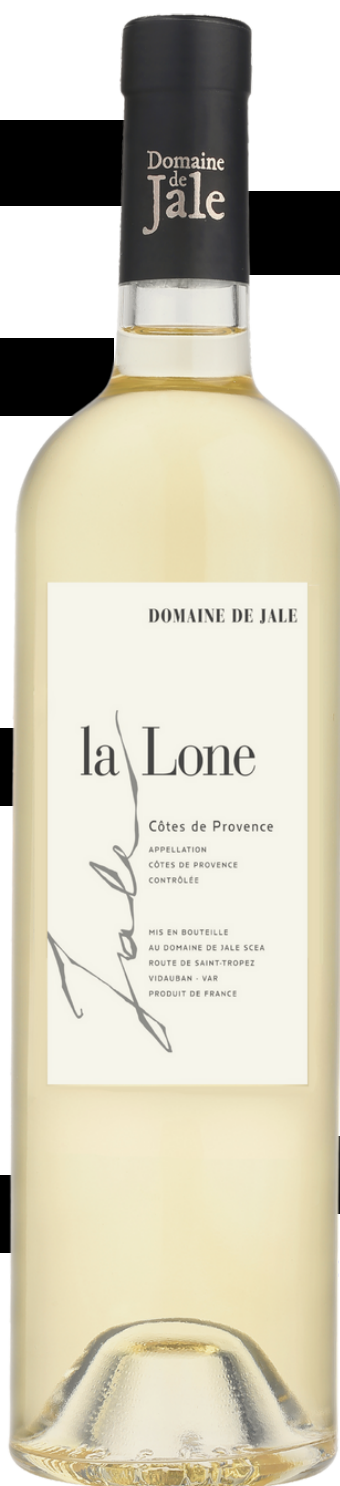
Jolie robe jaune or. Nez intense, floral et iodé avec des notes de genêts, réhaussé d'une pointe mentholée. Attaque iodée fraîche et vive. Jolie longueur sur une finale aux arômes de zestes d'agrumes.

Garde

5 ans
Servir à 9°C.
Disponible en 75cl.

Accords mets et vins

Filet de Lieu noir en sauce blanche, petits farcis à la provençale, tarte au citron meringué.



RD48 Rte de St Tropez - Chemin des Fenouils - 83350 VIDAUBAN - FRANCE
Tél. +33 (0)4 94 73 51 50 | cde@domainedejale.com

domainedejale.com