

TROPEZ

AOC Côtes de Provence
Vin Blanc



Millésime 2023

TROPEZ

Terroir

Parcelle de pleine, schiste sablo-argileux.

Récolte

Les raisins sont récoltés à leur maturité aromatique. Cueillis de nuit pour préserver fraîcheur et arômes.

Vinification

Fouillage et égrappage total. Macération pelliculaire. Pressurage doux des raisins à basse température. Débourage à froid. Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées pour préserver les arômes. Élevage sur lies fines.

Note de Dégustation

Robe jaune pâle aux reflets cristallins. Nez frais et expressif avec des fruits à chair blanche et des notes florales. La bouche est fine et acidulée dominée par des notes de poire, de fleur d'acacia et une finale citronnée.

Accords Mets

La finale fine et acidulée appelle toutes les spécialités méditerranéennes. Une belle dorade en croûte de sel accompagnée d'une jardinière de légumes fera l'accord parfait avec le Tropez Blanc mettant la fraîcheur de ses arômes en avant.

Appellation

*AOC - Appellation d'Origine Contrôlée
Côtes de Provence*

Millésime

2023

Encépagement

100% Rolle

Profil

Corps	Léger ●○○○ Intense
Acidité	Faible ●●●○ Élevé
Douceur	Sec ●○○○ Doux

Saveur Primaire



Poire

Acacia

Citron

Température de Service

10° - 12°C

Disponibilité

75cl

Degré Alcoolique

13,5 % Alc./ Vol.

