



Marie

Assemblage

75 % Rolle
25 % Sémillon

Appellation

AOP Côtes de Provence

Élevage

100 % cuve inox

Viticulture

Reconversion Agriculture Biologique
Haute Valeur Environnementale
Vendanges mécaniques
Viticulture raisonnée

Dégustation

- 👁 Robe étincelante sur un ton or pâle
- 👃 Nez floral aux notes de pêche évoluant vers l'ananas
- 👄 Attaque fraîche et délicate avec une belle persistance aromatique
- 🍴 Poissons blancs ou fruits de mer

Vinification

Pressurage direct
Stabulation à froid pendant 8 jours
Débourbage statique pendant 1 h
Fermentation à froid

Production

15 000 bouteilles



Terroir
Argilo-Calcaire



13 % Vol



Servir entre
8 et 10°C



Climat
Méditerranéen



Contenants
50 - 75 cl



A déguster dans
les 18 mois