



Marie

Assemblage

75 % Rolle
25 % Sémillon

Appellation

AOP Côtes de Provence

Viticulture

Reconversion Agriculture Biologique
Haute Valeur Environnementale
Vendanges mécaniques
Viticulture raisonnée

Vinification

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



Élevage

100 % cuve inox

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

Production

15 000 bouteilles



Terroir
Argilo-Calcaire



Climat
Méditerranéen

13 % Vol



Containants
50 - 75 cl



Servir entre
8 et 10°C



A déguster dans
les 18 mois