



Prieur

## Assemblage

70 % Rolle  
30 % Sémillon

## Appellation

AOP Côtes de Provence

## Viticulture

Reconversion Agriculture Biologique  
Haute Valeur Environnementale  
Vendanges mécaniques  
Viticulture raisonnée

## Élevage

70% vieux fûts, 30% fûts neufs  
En demi-muids  
8 mois sur lies fines avec bâtonnage

## Dégustation

- 👁️ Robe jaune dorée aux reflets brillants
- 👃 Notes de fleurs blanches et amande évoluant vers des arômes miellés
- 👄 Vin rond et gras avec une attaque franche et harmonieuse
- 🍽️ Poissons grillés ou viandes blanches, en sauce crémeuse

## Vinification

Pressurage direct  
Stabulation à froid pendant 8 jours  
Débourbage statique pendant 1h  
Fermentation partielle en fûts de chêne

## Production

15 000 bouteilles



Terroir  
Argilo-Calcaire



13,5 % Vol



Servir entre  
8 et 10°C



Climat  
Méditerranéen



Contenants  
75 cl



A déguster dans  
les 4 ans