



# EDEN

## Assemblage

60 % Ugni blanc  
40 % Rolle

## Appellation

AOP Côtes de Provence

## Viticulture

Reconversion Agriculture Biologique  
Vendanges mécaniques

## Vinification

Pressurage direct  
Stabulation à froid pendant 8 jours  
Fermentation à froid



## Dégustation

- ⌚ Robe pâle couleur or vert
- 👃 Nez expressif et élégant aux arômes floraux et notes de vanille
- 👄 Vin fin et harmonieux avec de beaux amers et une finale persistante
- 🍴 Saint jacques, poissons grillés, asperges,,,

## Production

5 000 bouteilles



Terroir  
Argilo-Calcaire



14 % Vol



Servir entre  
8 et 10°C



Climat  
Méditerranéen



Containants  
75 cl



A déguster dans  
les 3 ans

