



EDEN

Assemblage

60 % Ugni blanc
40 % Rolle

Appellation

AOP Côtes de Provence

Viticulture

Reconversion Agriculture Biologique
Vendanges mécaniques

Élevage

Elevage d'1 an
60 % Foudre
40 % Cuve béton ovoïdes

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...

Vinification

Pressurage direct
Stabulation à froid pendant 8 jours
Fermentation à froid

Production

5 000 bouteilles



Terroir
Argilo-Calcaire



14 % Vol



Servir entre
8 et 10°C



Climat
Méditerranéen



Contenants
75 cl



A déguster dans
les 3 ans

