


# L'Origine Blanc de blancs 2022

Côtes de Provence AOP, mis en bouteille au Château  
Pierrefeu-du-Var



 **CÉPAGES :** 100% Rolle (Vermentino)

 **DEGRÉ :** 13°0

 **TERROIR :**

Propriété de 300 ha dont 80 en Cru Classé, étendue dans le triangle d'or des Côtes de Provence, sur une vaste plaine dotée d'un terroir argilo-calcaire, épicé et minéral.

 **VINIFICATION :**

Pressurage direct, sélection des jus, débouillage statique à 13°, fermentation avec contrôle des températures entre 17 et 20°, soutirage en fin de fermentation alcoolique, assemblage, stabilisation, filtration.

 **NOTES DE DÉGUSTATION :**

Robe pâle blanc-vert. Nez tout en finesse aux notes de jasmin et d'aubépine. La bouche est douce et suave sur des arômes de mandarines fraîches, très belle structure aromatique.

 **ACCORDS METS & VINS :**

A l'apéritif.  
Sur des coquillages, des poissons ou gambas grillées.  
Avec des fromages de chèvres frais ou affinés et fromages à pâte dure affinée

 **GARDE ET TEMPÉRATURE DE SERVICE :**

A déguster entre 12 et 13°

 **LOGISTIQUE :**

Bouteille 75 cl - palette de 510 bouteilles.

Le vin est présenté dans la bouteille Tastevin.