


Marie-Christine Blanc de blancs 2023

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



« Découvrez la nouvelle collection Marie-Christine So 70's ! »



 **CÉPAGES :** 100% rolle (vermentino)

 **DEGRÉ :** 13°5

 **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 :**

Les parcelles, rigoureusement sélectionnées, sont exclusivement vendangées aux heures les plus fraîches de la nuit et à une maturité optimale.

Une sélection des meilleurs jus en sortie de pressurage et un débouillage statique suivi par une stabulation à froid avant fermentation (température de 10-12 °C).

Des fermentations conduites en cuves inox et béton avec des consignes de températures entre 12 et 15 °C. Les durées de fermentation sont plutôt longues: plus de 3 semaines qui révèlent toute la palette aromatique du cépage. Un élevage sur lies fines avec des bâtonnages réguliers post fermentation pour enrichir les vins sur plus 2 mois. Une filtration des vins au soutirage suivi par les assemblages avant préparation des vins au conditionnement.

 **NOTES DE DÉGUSTATION :**

Robe pâle et lumineuse. Le nez est frais et fruité sur des notes de fruits à chair blanche. L'attaque en bouche est équilibrée et marquée par des arômes de pêche blanche et de zeste de citron qui apportent fraîcheur et vivacité. Un équilibre qui laisse par la suite s'exprimer un joli gras et une très belle longueur.

 **ACCORDS METS & VINS :**

Ce blanc se dégustera à l'apéritif. A table, il accompagnera poissons grillés, volailles ou encore une poêlée de légumes du soleil.

Il vous surprendra également sur des desserts aux fruits comme un crumble poires-vanille.

 **LOGISTIQUE :**

Bouteille 75 cl - palette de 480 bouteilles - carton de 6.

Bouteille 50 cl - palette de 864 bouteilles - carton de 12.

Le vin est présenté dans notre bouteille spéciale Marie-Christine sérigraphiée, créée à partir d'une pâte de verre d'Emile Gallé. Modèle déposé et propriété de la famille Fabre.