

Domaine Lolicé

Evasion Blanc

AOP Côtes de Provence - Puget-Ville (83) France

Vin Biologique



Alcool : 13.5%vol

Terroir : Sol argilo-calcaire, caillouteux

Assemblage : Rolle (100%) (Vermentino)

Culture : Biologique, sans désherbant, ni pesticide, ni engrais chimique.

Vin issu de raisin DEMETER

Récolte : de nuit, fin août et septembre

Rendement : 40hl/ha

Vinification : Egrappage et refroidissement de la vendange.

Pressurage pneumatique après légère macération pelliculaire à froid.

Débouillage, puis fermentation thermorégulée entre 20 et 25 jours en cuves inox.

Elevage : en cuve inox

Dégustation :

Une belle robe jaune doré, brillante aux reflets verts. Le nez est soutenu et complexe. Les premières notes dévoilent les fruits à chair jaune, les fruits exotiques, le pamplemousse avant de s'ouvrir sur les fleurs blanches. La bouche est riche de notes de fruits exotiques, de fruits de la passion. Très équilibrée avec une pointe d'agrumes et de fraîcheur. La bouche est chaleureuse et la finale longue et agréable.

Accord mets et vin :

Un vin élégant, gourmand et généreux à marier avec une salade de langoustines, terrines de poissons / de Foie Gras, tarte aux fruits.

Service et Garde :

Servir entre 8 et 10°C

Vin à apprécier dès aujourd'hui