

# Haut Salettes Blanc

**Région** : Provence Var

**Cépages** : Rolle 40%, Viognier 30%, Ugni Blanc 20%, Marsanne 10%

**Appellation** : IGP Méditerranée



## Le Vin et le domaine

- Sol : marnes-limoneuses
- Agriculture biologique
- Après vendange, les raisins macèrent pour une courte durée avant d'être pressurés. Ce procédé révèle toute l'intensité aromatique du raisin. Après fermentation, les vins sont élevés en barrique et en oeuf béton. Les lies sont ainsi continuellement remises en suspension ce qui lui apporte davantage de rondeur.
- Le vin est très peu sulfité
- Mise en bouteille réalisée au Château



## Dégustation

**Robe** : Une teinte lumineuse et soutenue révèle l'ampleur aromatique et la salinité de ce vin

**Nez** : Fruits à coques (abricot frais, pêche blanche)

**Bouche** : On est en Méditerranée ! Ampleur solaire et charnue soutenue par une finale iodée



## Conseils de dégustation

**Température de service** : 12° C

**Accords mets et vin** : Pasta primavera, risotto aux asperges, et bien d'autres plats solaires

**Potentiel de garde** : 5 ans

## CARACTÈRE

Complexe

Persistant 8/10

Fruité 7/10

6/10