



Rolle

APPELLATION	INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE VAR
MILLÉSIME	2018
TERROIR	Argilo calcaire
MODE DE CONDUITE	Cordon de Royat. Viticulture raisonnée
CÉPAGE	100% Rolle
VINIFICATION	Macération pelliculaire à 10°C (5 heures). Fermentation alcoolique à 16°C. Élevage sur lies.
POTENTIEL DE GARDE	1 an
CARACTÈRE	Sous une teinte or pâle à reflets verts, ce vin de pur Rolle élevé sur lies. apparaît complexe par ses arômes de fruits exotiques (litchi) et floraux. La bouche par sa rondeur et sa maturité développe longuement des saveurs de citron et d'ananas mûr. Cette cuvée accompagnera petits fours et autres mignardises d'un cocktail ou un chèvre chaud sur un lit de mesclun.