

CHÂTEAU LA MARTINETTE BLANC 2020



LA
MARTINETTE
— · CHÂTEAU · —



Un blanc dans le plus pur classicisme provençal.

La recherche d'un style unique nous a conduit à privilégier sur cette cuvée l'élevage sur lies fines en œuf béton. La remise en suspension naturelle des lies par la forme particulière de ce contenant permet d'exprimer toute la saveur fruitée et l'intensité aromatique du Rolle.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION :

Cépages : Rolle 80 % / Clairette 20 %

Degré d'alcool : 13,5 %

Les raisins sont récoltés et triés à la fraîcheur du matin. Arrivés à la cave, un pressurage lent et délicat suivi d'un débouillage statique de 48h en cuve inox thermorégulée sont pratiqués. La fermentation alcoolique est conduite en œufs béton. Les vins sont élevés sur lies fines de 3 à 5 mois avant la mise en bouteille.

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES :

Une robe or clair dotée de légers reflets verts. Un nez intense et frais sur des arômes de fleurs blanches et de thym citronné. La bouche est ronde, intense et d'une grande finesse. La finale présente une jolie longueur.

ACCORDS METS ET VINS :

Fine et fruitée, la cuvée Château blanc s'accorde magnifiquement avec des entrées printanières telles qu'un tartare d'avocat, une dorade à la citronnelle ou une bouillabaisse marseillaise.

