

ROLLIER BLANC 2022



*Un nouveau venu en terre provençale,
pour un fruité et une fraîcheur qui se démarquent.*

Situés sur une parcelle classée en appellation Côtes de Provence, comme l'intégralité du vignoble du Château La Martinette, les raisins qui composent Rollier blanc sont issus des cépages Rolle et Viognier. Originaire de la Vallée du Rhône septentrionale, le viognier est un cépage complexe qui permet d'obtenir des vins fins et très fruités, mais n'étant pas autorisé en AOP Côtes de Provence, cette cuvée est revendiquée en IGP Var.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION :

CÉPAGES

Rolle 60% - Viognier 40%

DEGRÉ D'ALCOOL

13%

Rollier blanc souligne les caractères floraux et fruités du Viognier tout en préservant un maximum de fraîcheur pour conserver de la gourmandise et de la légèreté. Après le pressurage, les jus sont co-fermentés en cuves inox thermorégulées et élevés pendant plusieurs mois sur lies fines sans bâtonnage ni remise en suspension.

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES :

Une belle robe jaune clair aux légers reflets verts. Un nez expressif, d'une belle intensité qui s'ouvre sur des notes de fleurs blanches et de fruits jaunes. La bouche est d'un bel équilibre, à la fois ronde et onctueuse, caractéristique des régions méridionales. Les subtiles nuances d'agrumes apportent à ce vin une fraîcheur remarquable et une sensation de vivacité.

ACCORDS METS & VINS :

Par son intensité et sa fraîcheur, Rollier blanc est très apprécié dans des moments simples et conviviaux tels que l'apéritif ou accompagné de tapas. C'est aussi un très bon partenaire avec des crudités, des asperges à la crème, un ceviche de daurade, des filets de rouget à la provençale ou encore une tarte tatin de fruits jaunes.

LA
MARTINETTE
— · CHÂTEAU · —

