

ROLLIER DE LA MARTINETTE BLANC 2020



LA
MARTINETTE
— · CHÂTEAU · —

*Une référence du domaine pour sa densité,
sa complexité et sa profondeur.*

Situés sur une parcelle classée en appellation Côtes de Provence comme l'intégralité du vignoble du Château La Martinette, les raisins constituant Rollier blanc sont issus des cépages Rolle et Viognier. Originaire de la région des Côtes du Rhône septentrionales (Condrieu), 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 70% / Viognier 30%

Degré d'alcool : 12,5%

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

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES :

La robe est jaune avec reflets verts. Le nez est aromatique et s'ouvre sur un fruité agrume associé à des notes muscatées. La bouche présente une rondeur caractéristique des régions méridionales. La fraîcheur apporte à ce vin une finale parfaitement équilibrée.

ACCORDS METS & VINS :

Par son aromatique intense, sa complexité et sa fraîcheur, Rollier blanc est très apprécié dans des moments simples et conviviaux tels que l'apéritif, ou accompagné de tapas. Il est également un très bon partenaire sur un plat d'asperges à la crème ou un sorbet aux fruits exotiques.

