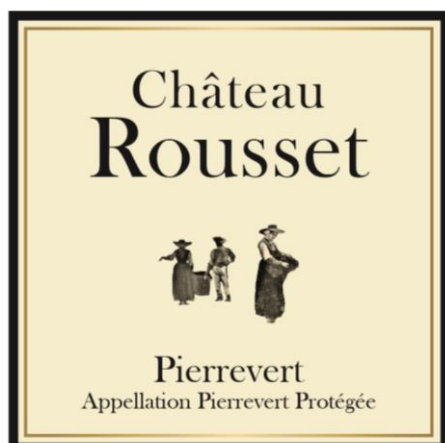


Classique Blanc

AOP Coteaux de Pierrevert

Millésime 2019



La fine fleur des blancs de haute Provence. Savoureux, fin et en fraîcheur, sur l'agrume, l'aubépine, l'acacia.

Viticulture : en agriculture Biologique

Cépages : 40% Vermentino (ou Rolle), 40% Grenache blanc, 10% Viognier, 10% Roussanne.

Degrés : 13 % vol

Vinification : Macération pelliculaire pour le Vermentino. Fermentation en cuves inox à basse température. Elevage sur lies.

Conditionnement : Bouteilles de 75 cl ou 50 cl

Conseils : A boire dans ses jeunes années. Exceptionnel avec des huîtres (Bouzigues, Arcachon, Normande), coquillages et crustacés.

Distinction :

Millésime 2018 : Médaille concours prix des Vignerons Indépendant.

Millésime 2017 : Médaille au concours prix plaisirs Bettane+Desseauve

Millésime 2016 : Médaille d'Or au concours des Vignerons Indépendants.

