



BLANC

infini



AOP COTES DE PROVENCE BLANC 2016

CEPAGES

Rolle (Vermentino, 83%)
Clairette (10%)
Ugni Blanc (7%)

TERROIR

Sainte Victoire/Cuers

PRODUCTION ANNUELLE

100 000 bts

RENDEMENT

55 hl/hectare

SOL

Calcaire, argile, grès rouge
Forte charge caillouteuse

DONNEES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 13,44 %
Sucre résiduel (g/l) : 0,4 g
Acidité tartrique (g/l) : 5,59 g
PH : 3,35

AGE DES VIGNES

7 à 50 ans

VINIFICATION

Pressoirs pneumatiques
Thermo-régulation

ELEVAGE

Elevage sur lies fines

NOTES DE DEGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets
verts. Arômes de poire, pêche et
Agrumes mêlés à des notes de
menthe fraîche sur la fin. C'est
un vin d'un grand équilibre par
sa fraîcheur et sa structure avec
une finale fruitée.

TEMPERATURE DE SERVICE

8 à 10°C

ACCORDS METS-VINS

Plats méditerranéens
(Poisson de roche, bouillabaisse)

CONSERVATION

2 ans



MaisonMeï
AIX-EN-PROVENCE