

Jale

La Garde

CÔTES DE PROVENCE BLANC



Cépage : 100 % Rolle « *Vermentino* ».

Terroir : Sols limono-argilo-sableux qui apportent beaucoup de fraîcheur. Au pied du Massif des Maures.

Viticulture : Nous travaillons dans le respect de l'environnement, de la plante et de l'homme.

Vinification : Récolte avant le lever du jour pour garder la fraîcheur du raisin puis pressurage après une courte macération à froid. Débourageage sévère. Fermentation à basses températures. Élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation : Jolie robe jaune pâle et brillante. Nez assez intense et fin. Dominante fleurs blanches et agrumes- pointe citronnée. La bouche est tendre et fraîche. Une jolie personnalité s'orientant sur les agrumes de type cédrat. Finale longue, gourmande, gardant une belle tension.

Accords : Ce vin riche et gourmand vous accompagnera de l'apéritif jusqu'au fromage : feuilletés, plateau de fruit de mer, linguine aux palourdes, aubergines confites, chèvres frais...

Disponibilité : 50 cl, 75 cl et 150 cl. A partir de Février.

Garde : 2 ans pour rester sur sa fraîcheur, à boire dans sa jeunesse.

Servir à 9°C.

Domaine de Jale - D48 - Chemin des Fenouils - 83550 VIDAUBAN

Tél : +33 (0)4 94 73 51 50 Mail : domjale@yahoo.fr

www.domainedejale.com