

## **SECRETE BLANC**

<b>APELLATION</b>	<b>AOP CÔTES DE PROVENCE</b>
<b>MILLESIME</b>	2019
<b>TERROIR</b>	Argilo calcaire
<b>MODE DE CONDUITE</b>	Cordon de Royat Haute Valeur Environnementale 3
<b>CÉPAGE</b>	100% Rolle
<b>VINIFICATION</b>	Stabulation à froid (15 jours) à 10°C. Fermentation alcoolique entre 14 et 16°C Vieillessement 10% fût de chêne
<b>POTENTIEL DE GARDE</b>	2 ans
<b>CARACTÈRE</b>	Sous une teinte or pâle à reflets verts, ce vin de pur Rolle élevé sur lies apparaît complexe par ses arômes de fruits exotiques et floraux La bouche par sa rondeur et sa maturité développe longuement des saveurs de citron et d'ananas mûr À déguster en apéritif ou en accord avec une dorade en croûte de sel

