

# L'ESSENTIELLE ROLLE

**APPELLATION** INDICATION  
GÉOGRAPHIQUE  
PROTÉGÉE  
VAR

**MILLESIME** 2021

**TERROIR** Argilo calcaire

**MODE  
DE  
CONDUITE** Cordon de Royat.  
Haute Valeur  
Environnementale 3

**CÉPAGE** 100% Rolle

**VINIFICATION** Macération pelliculaire à 10°C (5 heures).  
Fermentation alcoolique à 16°C.  
Élevage sur lies.

**POTENTIEL  
DE GARDE** 1 an

**CARACTÈRE** Sous une teinte or pâle à reflets verts, ce vin de pur Rolle élevé sur lies apparaît complexe par ses arômes de fruits exotiques (litchi) et floraux. La bouche par sa rondeur et sa maturité développe longuement des saveurs de citron et d'ananas mûr. Cette cuvée accompagnera petits fours et autres mignardises d'un cocktail ou un chèvre chaud sur un lit de mesclun.



*Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2022*

*Médaille d'Argent au Concours des vins de la Foire de Brignoles 2022*