BLANC 2022 CHÂTEAU MARGÜI

AOP Coteaux Varois en Provence - Vin Bio Agriculture France ECOCERT FR-BIO-01

Les raisins blancs, récoltés en légère sur-maturité pour certaines parcelles, donnent naturellement des vins riches et singuliers. La vinification par gravité des vins blancs se fait en partie en barriques neuves de chêne français et en cuve inox. La sélection de chauffe est toujours pensée en fonction du millésime, de la concentration des jus dans une volonté d'équilibre et de complexité aromatique.

FESTIVAL DE CANNES
FOURNISSEUR OFFICIEL

CÉPAGES
100% Rolle

RÉCOLTE
Vendanges manuelles en caissettes de 25 kg, tri rigoureux à la vigne et sur table de tri à la cave

TERROIR
Sols argilo-calcaires

ALTITUDE
200-300m

VINIFICATION
Raisins maintenus à basse température pour un pressurage optimal. Égrappage et foulage. Débourbage de 48 heures, fermentation à 18°C. Circuit des jus en totale gravité

ELEVAGE
5 mois, dont 25% en barriques de chêne français et 75% en cuve inox sur lies fines

ASPECT
Robe pâle citron aux reflets argentés

NEZ
Nez de pêches blanches et de pierre à silex ou viennent se mêler des notes d'amandes fraîches. Le second nez offre des notes d'agrumes

BOUCHE
La bouche est lisse et soyeuse avec une sensation de fraîcheur souple au coeur charnu, enveloppé d'un textural suave. La finale apporte un croquant, des notes d'amandes, exprimant une certaine minéralité

ACCORD METS ET VINS
Tartare de joue de lotte et mangue, cabillaud nacré, sauce yaourt et sumac, tombée de fenouil

GARDE
4 à 5 années

SKYWALKER VINEYARDS