

Domaine Lolicé

Evasion Blanc

AOP Côtes de Provence - Puget-Ville (83) France

Vin Biologique 



Millésime : 2016

Alcool : 14%vol

Terroir : Sol argilo-calcaire, caillouteux

Assemblage : Rolle (Vermentino)

Culture : Biologique, sans désherbant, ni pesticide, ni engrais chimique

Récolte : de nuit, fin août et septembre

Rendement : 40hl/ha

Vinification : Egrappage et refroidissement de la vendange.

Pressurage pneumatique après légère macération pelliculaire à froid.

Débouillage, puis fermentation thermorégulée entre 20 et 25 jours en cuves inox.

Elevage : en cuve inox

Dégustation :

Sa robe est jaune clair brillante avec des reflets verts.

Son bouquet, intense et complexe, s'exprime sur des notes florales (chèvrefeuille, aubépine), des notes de fruits mûrs (pamplemousse rose, mangue, poire, pêche).

La Bouche est riche avec ses notes fruitées très présentes (pêche, fruits exotiques).

L'impression à la fois de rondeur, ampleur et équilibre lui donne beaucoup de caractère et d'élégance.

Accord mets et vin :

Un vin élégant, gourmand et généreux à marier avec une salade de langoustines, terrines de poissons ou de Foie Gras, tarte aux fruits.....

Service et Garde :

Servir entre 8 et 10°C

Vin à apprécier dès aujourd'hui