

# Domaine Lolicé

## Voltige 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 aout et septembre

**Rendement :** 45hl/ha

**Vinification :** Egrappage et refroidissement de la vendange.

Pressurage pneumatique après légère macération pelliculaire à froid.

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

**Eleavage :** en cuve inox

**Dégustation :**

Robe dorée et brillante aux reflets vert.

Son nez est tout en finesse doté d'une palette

aromatique agrumée et acidulée, amande fraîche.

La bouche est fruitée, fraîche.

**Accord mets et vin :**

A l'apéritif avec des coquillages, poissons ou gambas grillées. Se marie également avec des chèvres frais ou affinés.

**Service et Garde :**

Servir entre 8 et 10°C

Vin à apprécier dès aujourd'hui