

Domaine Lolicé

Voltige Blanc

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

Vin Biologique 



Alcool : 13.5 % vol

Terroir : Sol argilo-calcaire, caillouteux

Assemblage : Rolle (100%) (Vermentino)

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

Vin issu de raisins DEMETER

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.

Elevage : en cuve inox

Dégustation : Robe pâle, brillante aux reflets verts. Au nez, belle et intense expression du fruit qui s'ouvre sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

La bouche est bien équilibrée, ronde et rappelle le côté citronné, zest d'agrumes.

Finale longue et bien tenue par une pointe de salinité.

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