

BLANC ALTITUDE 179 - 2024

CHÂTEAU FONT DU BROC

A.O.P. Côtes de Provence



CÉPAGE(S)

100% Rolle



ÉLEVAGE - 12 MOIS

Œuf en grès



TERROIR

Argilo-Calcaire
> Altitude 179 mètres



GARDE

5 ans



VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles de nuit en août. Sélection des grappes sur la parcelle. Égrappage mécanique, foulage puis pressurage fin et long à froid. Longue stabulation des moûts à froid (entre 1°C et 4°C), favorisant l'extraction des arômes. Vinification et élevage en œuf de grès.

ROBE

Pâle

NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez expressif, gourmand, zestes d'agrumes, fleurs blanches et fruits exotiques.

En bouche, l'attaque est fraîche sur la pêche blanche et abricot, poire, léger piquant (piment cayenne). Finale minérale et saline.

TEMP. DE SERVICE

8° C à 10°C



CENTILISATION(S)

75cl

TAV

13,5% vol



Huîtres citronnées, Tapura de crevettes, Crème aux fruits de la passion



CHÂTEAU FONT DU BROC
Chemin de la Font du Broc
83460 Les Arcs sur Argens

www.vignoblesmassa.com

DIRECTION COMMERCIALE
Hervé LAMBERT | 06 71 51 49 38
hlambert@vignoblesmassa.com

