

BLANC FONT DU BROCC 2024



CÉPAGE(S)
100% ROLLE



ÉLEVAGE
°CUVE INOX



VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles de nuit en septembre. 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, et permettant un sulfitage après fermentation.

ROBE

Pâle

NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez riche de fleurs blanches et de fruits blancs
Une bouche ronde et fraîche offrant une jolie tension.
Notes complexes de fruits blancs, finale élégante sur la poire.



IDÉES D'ACCORDS GOURMANDS

- *Laup de Méditerranée grillée, sauce vierge*
- *Risotto crémeux de Saint-Jacques*
- *Groûtin de chèvre demi-sec*



GARDE
3 ans



TEMP. DE SERVICE
8° À 10°

CENTILISATION(S)
50cl, 75cl, 150cl

ALCOOL
13%

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

VAR
Clara DE ANTONIO | 04 94 47 48 20
cdeantonio@vignoblesmassa.com

PARIS ET ALENTOURS
Laurence VOURET | 06 03 97 05 69
lvouret@vignoblesmassa.com

**RESPONSABLE ENTREPRISE
& CADEAUX D'AFFAIRES**
Jérôme CHARLOT | 06 80 34 29 47
jcharlot@vignoblesmassa.com



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

www.vignoblesmassa.com



@chateaufontdubroc

