

BLANC MASSALIA 2024

CHÂTEAU LES PREYRES

A.O.P. Côtes de Provence



CÉPAGE(S)

100% Rolle



ÉLEVAGE - 10 MOIS

Amphore TAVA



TERROIR

Sablonneux
& Granitique



GARDE

3 ans



VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges mécaniques en septembre sur nos parcelles bio partenaires. 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.

Élevage en amphore au Château les Preyres.

ROBE

Jaune champagne

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez très expressif dévoile une complexité aromatique marquée. Des arômes de fruits à chair blanche, pêche, poire, nectarine, s'associent à la délicatesse des fleurs blanches.

L'attaque présente une rondeur caractéristique de l'élevage en amphore, qui apporte volume et texture et une persistance remarquable. La finale, longue et portée par une tension maîtrisée, apporte fraîcheur et précision.

TEMP. DE SERVICE

6°C - 8°C



CENTILISATION(S)

75cl

TAV

13% vol



Dos de loup sauce vierge, Poisson à la Tahitienne, Tartare de thon rouge

