



## LA RESERVE DU SOMMELIER

# SECOND RÔLE

Le terroir argilo-calcaire du Centre-Var offre une expression fine et profonde du Rolle, cépage emblématique de Provence. Ce 100% Rolle (Vermentino), élaboré par une vigneronne exceptionnelle, a une structure fraîche et élégante dévoilant des arômes de poire, fleurs blanches et verveine.

// Vin Biologique  
/// 13,5% d'Alcool  
//// AOP Côtes de Provence  
///// Quantité limitée 6000 bouteilles



**Terroir :** Sol Argilo-Calcaire.

**Cépage :** Rolle 100%

**Viticulture :** vigne de 5-20 ans, travaille de la vigne en agriculture biologique, vendange précoce et mécanique en plusieurs passage afin de garantir une maturité parfaite, permettant d'obtenir une fraîcheur et une belle acidité naturelle.

**Vinification :** Vendange égrappée et foulée. Pressurage direct débouillage à froid suivi de 3 semaines de fermentation en cuve inox en levure indigènes.

**Élevage :** Cuve Inox 4 mois.

**Visuel :** Jaune pâle aux reflets verts

**Nez :** Poire et agrumes.

**Bouche :** Attaque fidèle au nez. Belle fraîcheur, fruité et élégant.

**Garde :** A boire dans sa jeunesse.

**Accord :** S'accordera avec des salades printanières, des poissons grillés ou des fromages de chèvre frais. Servir entre 10-12°