



la Lone - 2021

AOP Côtes de Provence



Druifsoort

Rolle
13,5 % vol.

Viticulture

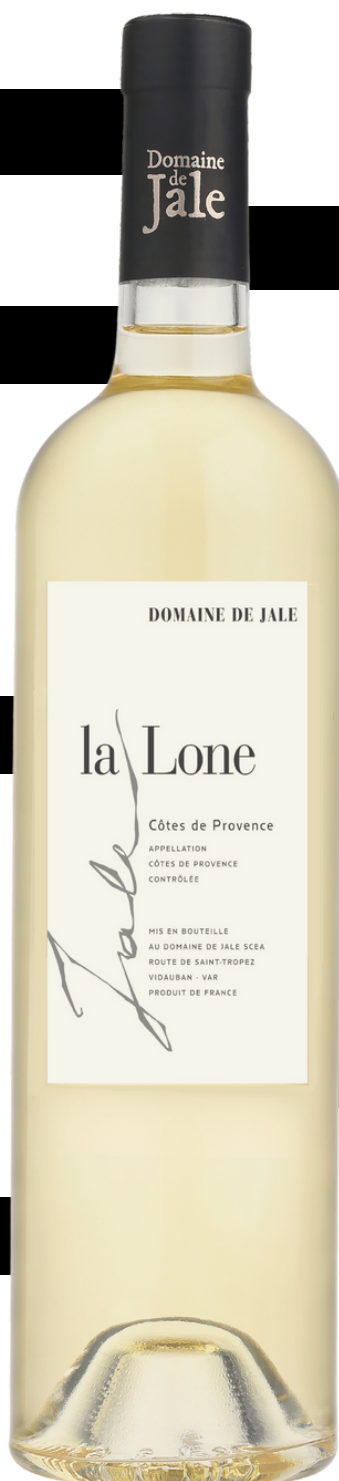
De wijngaard heeft het label Hoge Milieuwaarde. Wij streven naar een duurzame wijnbouw met respect voor het milieu en de biodiversiteit.

Winetasting

Mooi goudgele kleur.. Intense, bloemige en geïodeerde neus met brem, versterkt met een vleugje menthol. Frisse en levendige smaak. Mooie lange afdronk met citrusschil aromas .

Food and wine pairing

Koolvisfilet in witte saus, gevulde groenten in Provençaalse stijl, citroenmeringuetaart



Soils

Leem-klei-zandgronden die veel frisheid brengen. Aan de voet van het Massif des Maures.

Vinification

Oogst 's nachts gevolgd door een pers, na een korte koude maceratie. Fermentatie bij lage temperaturen. Rijping gedurende enkele maanden in roestvrijstalen vaten op fijne droesem en 3-4 jaar op fles voor een nog complexer aromatisch palet.

Ageing

5 jaar
Serveertemperatuur: 9°C.
Verkrijgbaar in 75cl.



RD48 Rte de St Tropez - Chemin des Fenouils - 83350 VIDAUBAN - FRANCE
Tél. +33 (0)4 94 73 51 50 | cde@domainedejale.com

domainedejale.com