



La Lone - 2022

AOP CÔTES DE PROVENCE



Cépage

100% Rolle
12,5 % vol.

Viticulture

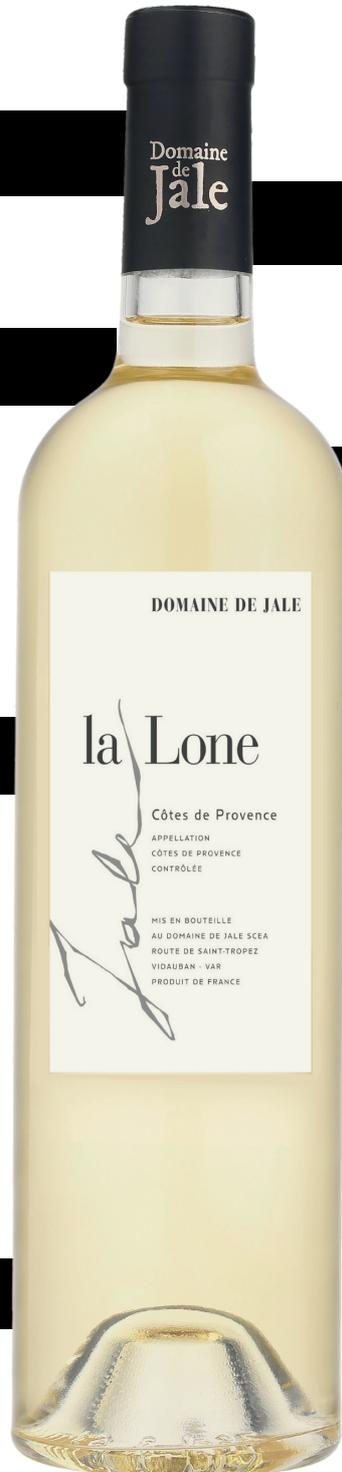
Le vignoble est certifié Haute Valeur Environnementale. Nous travaillons pour une viticulture durable dans le respect de l'environnement et de la biodiversité.

Dégustation

Robe jaune paille brillante et lumineuse.
Nez complexe de poire, amande fraîche, iris, enrichi de notes légèrement musquées.
Bouche ample, soyeuse, très finement structurée. La finale renvoie sur la poire bien mûre et les épices douces.

Accords mets et vins

Filet de Lieu noir sauce au beurre blanc, petits farcis à la provençale, tarte au citron meringuée.



Terroir

Sols limono-argilo-sableux qui apportent beaucoup de fraîcheur. Au pied du Massif des Maures.

Vinification

Récolte avant le lever du jour pour garder la fraîcheur du raisin puis pressurage après une courte macération à froid. Fermentation à basses températures. Élevage de plusieurs mois en cuve inox sur lies fines. Elevage de 2 ans en bouteille pour une palette aromatique plus riche.

Garde

5 ans
Servir à 9°C.
Disponible en 75cl.

RD48 Rte de St Tropez - Chemin des Fenouils - 83550 VIDAUBAN - FRANCE

Tél. +33 (0)4 94 73 51 50 | cde@domainedejale.com

domainedejale.com