

CHÂTEAU DE CHAUSSE
« DIAMANT » BLANC 2016
AOP CÔTES DE PROVENCE

Le terroir de schistes en feuillets, caractéristique du Golfe de Saint Tropez, influe de manière remarquable sur la typicité des vins du Château de Chausse

SITUATION

Bordure maritime, La Croix Valmer,
Presqu'île de Saint-Tropez, Var, France

TERROIR

Sols argilo-schisteux

À LA VIGNE

Vignoble conduit en Agriculture Raisonnée
Vendanges manuelles

VINIFICATION

Tri manuel des raisins sur table. Pressurage direct.
Après débourage, mise en demi-muids de chêne français pour fermentation et élevage sur lies jusqu'à mise en bouteilles (9 mois)

CÉPAGES

Rolle 100%

DEGRÉ

14,5 % vol.

DÉGUSTATION

La fermentation en barriques confère à ce vin des arômes de vanille douce et de brioche finement dorée. Boisé très délicat qui finit par un soupçon de noix de coco. C'est un vin qui a un excellent potentiel de garde (plus de 5 ans et probablement 10 ans) et qui évoluera vers des arômes d'amandes grillées et de pâte de coing.

CONDITIONNEMENT

Bouteilles 75cl.
Cartons de 6 bouteilles à plat



**CHÂTEAU
DE
CHAUSSE**

