

*Producteurs-Récoltants*

Bouteille 75 cl



# ECLAT

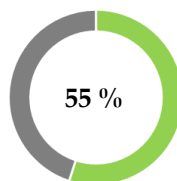
## Blanc 2018

**AOP**  
*Coteaux d'Aix-en-Provence*

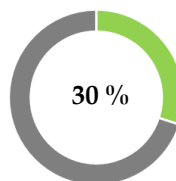
### Caractéristiques

- Cépages :

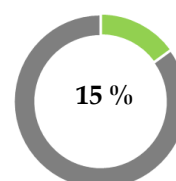
Vermentino



Sauvignon



Grenache blanc



- Degré alcoolique : 12,5%vol

### Vinification

Les moûts sont obtenus par pressurage direct dont seules les deux premières pressées sont sélectionnées, vinifiées en fût de chêne neuf puis élevées 4 mois sur lies fines durant lesquels le vin sera bâtonné 2 à 3 fois par semaine, à la « méthode bourguignonne ».

### Dégustation

Notes très légèrement boisées, ce vin à la bouche ample et grasse, évoluera au fil des mois vers des arômes de pêche blanche et de fruits secs, avec un fond vanillé.

### Accompagnement

A déguster sur des mousses de légumes, des poissons en sauce et du foie gras. Mais il trouve sa plénitude sur des fromages, notamment des chèvres de pays. Il peut vieillir 3 à 4 ans. Servir entre 11°C et 13°C