

# Blanc "Relation"

AOP Côtes de Provence

2023



De couleur jaune intense aux reflets dorés. Nez complexe et gourmand, ou les différentes notes aromatiques se dévoilent : ananas, poire, noisette. Bouche ample et gourmande, acidité croquante et longue finale caractérisée par une légère salinité. Belle harmonie des arômes apportée par le bois bien fondu.

Intense yellow colour with golden reflections. A complex and indulgent nose, where different aromatic notes unfold: pineapple, pear, hazelnut. The palate is broad and luscious, with a crunchy acidity and a long finish characterised by a slight salinity. Beautiful harmony of aromas brought by the well-integrated oak.

CÉPAGE GRAPE VARIETY	100% Rolle
TERROIR SOIL	Sableux, avec un peu d'argile / Sandy with some clay
RENDEMENT YIELD	45 hl/ha
VENDANGES HARVEST	Nocturne à la machine avec tri embarqué. Tri à l'arrivée en cave. Overnight harvest with machine, onboard sorting. Sorting upon arrival in the cellar.
VINIFICATION VINIFICATION	Fermentation dans des barriques de chêne français, avec maîtrise des températures. Elevage sur lies fines. Fermentation in French oak barrels, under temperature control. Aging on fine lees.
PÉRIODE D'ÉLEVAGE AGING PERIOD	12 mois / 12 months
POTENTIEL DE GARDE AGING POTENTIAL	3 ans / 3 years
TAUX D'ALCOOL ALCOHOL DEGREE	13,5%



Viandes rouges et blanches, saumon, sauces riches, truffe, fromages affinés, desserts. A déguster entre 10° et 13° C.

Red and white meats, salmon, rich sauces, truffle, aged cheeses, desserts. Best enjoyed between 10° and 13°C.