

TERRES DE BERNE

CÔTES DE PROVENCE BLANC 2022

ÉLÉGANT

FRAÏCHEUR

FRUITÉ

Un vin d'une élégance remarquable. Avec son expression fruitée captivante, il offre une expérience délicieusement équilibrée. Ce vin saura vous charmer par sa symphonie de saveurs.

PRÉSENTATION DU VIN :

Nos vendanges effectuées de nuit ont offert des raisins équilibrés, nous permettant d'exprimer dans cette cuvée tout en longueur et en suavité, la finesse de nos terroirs.

INFOS TECHNIQUES :

Le Terres de Berne est la quintessence du rosé élégant et savoureux du domaine. Priorité à l'expression fruitée et à la fraîcheur en bouche. Une vendange nocturne avec tri des raisins, puis un pressurage direct (une macération de quelques heures selon les parcelles), permettent la sélection des plus beaux jus (premières presses et cœurs de presses). Débourage soigneux, réincorporation de bourbes filtrées, fermentations conduites entre 14 et 18°C pour plus de complexité aromatique dans l'assemblage final. Elevage sur lies fines en cuves avec bâtonnage régulier.

LES NOTES DE DÉGUSTATION



Rolle, Sémillon, Ugni blanc



Belle robe pâle, reflets jaunes verts, parfaite brillance



Nez frais très expressif, notes de citron vert, fleurs blanches et menthe sauvage.



Attaque ample puis fraîche, bel équilibre, belle rondeur tapissante. Développement d'arômes fruités (poire william et citron) finale légèrement réglissée.



Magnifique sur un carpaccio de Saint Jacques, une daurade en croûte de sel, un dos de cabillaud sauce vierge.

OCCASION DE DÉGUSTATION :



En entrée



Au plat principal



Au dessert



A offrir



Repas de famille



Entre amis



Grandes occasions



L'apéro, c'est sacré !



Pour épater



Un vin pour amateurs avertis

Formats disponibles :
50cl, 75cl, 150cl