

DOMAINE
HAUTS DU CLOS



TERRE DE ROLLE
Le soleil de vos apéritifs

TERRE DE ROLLE

VINIFICATION

Vendanges nocturnes, pressurage direct, léger débourage.

Fermentation à froid entre 14°C et 16°C de 3 semaines en cuves béton émaillés afin d'extraire des arômes subtils, soyeux et harmonieux.

TERROIR

Terres argilo-calcaires très saines qui donne des vins gouleyants, structurés, fruités

CULTURE

Exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale, agriculture raisonnée et de conservation

CARACTÈRE ET GASTRONOMIE

Ce vin à la robe brillante, aux reflets jaunes pâles et dorés, présente un nez floral, complexe avec des notes de fruits (poire, amande fraîche).

Sa bouche est ample avec du volume et de la gourmandise, équilibrée.

A vocation apéritive, accompagner également thon grillé et fromages.

MILLÉSIME

2024

APPELLATION

AOP Côtes de Provence « Terre de Rolle»

ASSEMBLAGE

100% Rolle

GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Entre 10 et 12°C

CONSERVATION

Entre 10 et 15°C

TITRE ALCOOL

12,5%



DOMAINE DES HAUTS DU CLOS

Chemin des Clos de Gérin 83570 CARCES - France

Aurélien BOTHUYNE - Vigneron récoltant - contact@hautsduclos.fr