

LES DEMOISELLES

IGP Gard Rolle

Cépages : Rolle.

Terroir : Sablonneux et marnes.

Moyenne d'âge des vignes : 10 ans

Rendement : 70hl/ha.

Travail de la vigne : Agriculture raisonnée.

Vinification : Vendanges le matin, les raisins sont égrappés en totalité. Pressurage direct dans un pressoir pneumatique. Les jus sont maintenus à froid pendant près de 36 heures. Suit la fermentation avec contrôle des températures entre 14 et 18° C.

Élevage : En cuve béton

Dégustation : Belle robe jaune très clair. Un nez expressif sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes. Belle fraîcheur en bouche avec des notes citronnées.

Accords : Pour des apéritifs, avec des fruits de mer ou pour accompagner des salades de légumineuses (pois chiches, lentilles, fèves).

