



SAINTE - MAGDELEINE



Sainte-Magdeleine Blanc Gamme Sélection

Appellation : IGP Méditerranée

Cépages : Rolle (45%), Ugni blanc (45%), Clairette (10%).

Terroir : Plateau argilo-calcaire dans un environnement forestier, situé à 400 m d'altitude et exposé nord. Magnifique terroir sélectionné en Provence maritime.

Vinification : Vendange mécanique de nuit.
Vinification en cuve inox thermorégulée dans les caves du Clos Sainte Magdeleine.

Caractère : Notes de garrigue et de verveine, des senteurs d'agrumes glissant vers l'amande et le miel d'acacia. Vif, fruité, sec et minéral.

Moment de consommation : Vin d'apéritif, de plaisir et de partage lors d'un repas estival.

Accords : Ceviche de daurade aux agrumes, loup en croûte de sel et au fenouil, sushis.

Température de service : 11° C

Garde : 4 ans

Production annuelle : 12 000 bouteilles

« Un vin élégant qui nous emmène en Provence, au bord de la Méditerranée »
