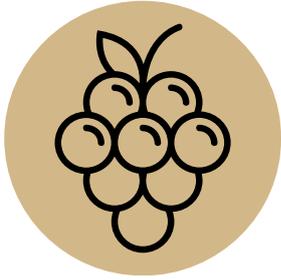


# Gigaro Blanc

## AOC CÔTES DE PROVENCE



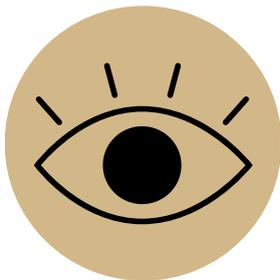
95% Rolle,  
5% Ugni Blanc.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

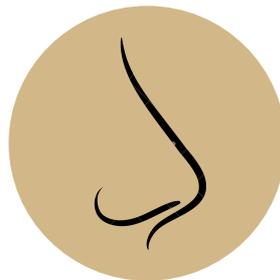
Vendange manuelle avec refroidissement de la vendange.

Pressurage doux avec sélection des jus.

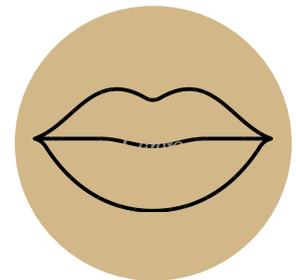
Température de fermentation 16°C et passage 5 mois en cuve inox.



La robe est claire avec des reflets argent et vert.



Au nez, les fruits blancs prédominent.



En bouche, une belle tension, de la minéralité et du gras.

### DÉGUSTATION

|           |   |   |   |   |   |
|-----------|---|---|---|---|---|
| Structure | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ |
| Fraîcheur | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ |
| Amertume  | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ |
| Fruité    | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ |
| Equilibre | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ |
| Salinité  | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ |
| Acidité   | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ | ◆ |

### POTENTIEL

Optimum de garde jusqu'à 18 mois.

Servir à une température entre 12 et 14°C.

