



Le Grand Cros

# L'Esprit de Provence

AOP Côtes de Provence

2016



## Présentation

L'Esprit de Provence blanc joue la carte de la séduction. Le Vermentino (Rolle) s'exprime ici dans toute sa splendeur avec des notes d'agrumes, des notes de fruits blanc et des touches florales. Il s'allie particulièrement bien avec les fruits de mer et plats frais d'été.

## Climat

Le millésime 2016 a connu un hiver doux et agréable, un printemps légèrement plus frais suivi d'un été chaud et sec. Avec en prime du mistral tout au long de l'année qui a permis de protéger nos vignes. Des conditions climatiques quasiment idéales !

## Cépages

Rolle et Sémillon.

## Vendanges

Vendanges manuelles .

## Dégustation

Robe jaune très claire, brillante, aux légers reflets verts. Le nez est délicat et s'exprime avec des notes florales (fleurs blanches) et des notes fruitées comme la poire. En bouche une sensation de jolie fraîcheur et de bel équilibre. Elle s'exprime tout en finesse et délicatesse sur des notes de fruits blanc avec une finale sur le zeste de pamplemousse.

## Mets et vins

Terrine de poisson, oursins, salade de rougets.