



Blanc  
White

## CHÂTEAU DES FERRAGES

# Roumery

CÔTES DE PROVENCE  
APPELLATION CÔTES DE PROVENCE CONTRÔLÉE

### ASSEMBLAGE

Clairette Ugni blanc.

### BLEND

Clairette Ugni blanc.

### TERROIR

Sol calcaire formé d'argiles rouges. Parcelles situées sur les communes de Pourcieux et Pourrières aux pieds des Monts Aurélien et Sainte-Victoire. Climat méditerranéen.

### TERROIR

Limestone soil made up of red clay. Parcels located in the villages of Pourcieux and Pourrières at the feet of Mount Aurélien and Mount Sainte-Victoire. Mediterranean climate.

### VENDANGES ET VINIFICATION

Les vendanges sont mécaniques et réalisées de nuit afin de préserver tous les arômes et la fraîcheur. Ce blanc est obtenu après macération de huit heures et pressurage. La fermentation est thermo régulée. La fermentation alcoolique est obtenue à basse température. Le vin est élevé en cuves inox.

### HARVEST AND WINEMAKING

Harvest is carried out by machine at night to preserve freshness and aromas. This white wine is the result of an eight-hour maceration period and pressing. Fermentation is temperature-controlled. Alcoholic fermentation is carried out at low temperature. The wine is aged in stainless steel vats.

### DÉGUSTATION

**Robe:** élégante très claire, brillante, subtile pleine d'éclats.

**Nez:** il présente un caractère aromatique printanier avec des arômes de pêche et d'abricot.

**Bouche:** fraîche et ronde. Ce vin blanc présente une bouche dominée par des arômes d'agrumes relevée d'une pointe d'acidité.

**Harmonie:** à déguster frais en apéritif. Il accompagne tous vos fruits de mer.

**Température de dégustation:** 10-12 °C.

### TASTING NOTES

**Colour:** elegant and very pale, bright, subtle and shimmering.

**Nose:** show a spring-like aromatic character with peach and apricot aromas.

**Palate:** fresh and smooth. This white wine shows pronounced citrus aromas nicely set off by a touch of acidity.

**Food pairing:** enjoy chilled as an aperitif. It also pairs particularly well with seafood.

**Serving temperature:** 10-12°C.

