

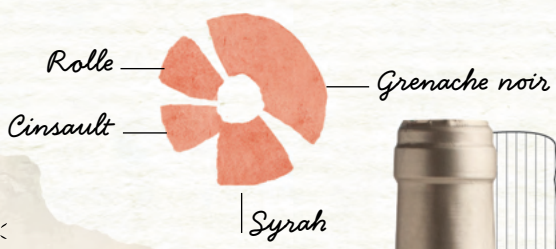
Mathilde Chapoutier

sélection

# CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

# AURISSE



## CLIMAT ☀☀☀☀

Les parcelles sont situées à l'est d'Aix-en-Provence, au pied des monts Aurélien et Sainte-Victoire. L'ensoleillement est la première caractéristique du climat provençal. Les précipitations en automne et au printemps laissent par la suite la place à un été sec et chaud, balayé par le vent.

## VENDANGES

Récolte mécanique de nuit.

## VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid d'une courte durée. Fermentation alcoolique à basse température. Protection constante contre l'oxygène pour conserver le potentiel aromatique.

## ÉLEVAGE

5 mois en cuves inox.

Le sol est pauvre et peu profond formé de calcaire et de grès argileux.



Robe cristalline  
aux reflets rose pâle.



La bouche est riche, longue et veloutée associée à sa fraîcheur, qui lui confère un côté aérien. Tout en finesse.



Nez des arômes complexes intenses de fraises agrémentés par des notes florales.

## À savourer...

10 - 12°C

2 ans d'âge

Avec des gambas à la plancha ou un tartare de fraise au basilic et son filet de citron vert.