



Blanc
White

CHÂTEAU DES FERRAGES

Mon plaisir

CÔTES DE PROVENCE
APPELLATION CÔTES DE PROVENCE CONTRÔLÉE

ASSEMBLAGE

Clairette et Rolle.

TERROIR

Sol argilo calcaire plus ou moins sableux.
Sol drainant peu profond.
Parcelles situées sur les communes de Pourcieux et Pourrières aux pieds des Monts Aurélien et Sainte-Victoire.
Climat méditerranéen.

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.

DÉGUSTATION

Robe : jaune pâle élégant brillant, agrémenté de reflets verts.
Une robe pleine d'éclats.

Nez : il présente un caractère printanier frais avec des notes d'agrumes, de pamplemousse, d'aubépine et d'ananas.

Bouche : une bouche fraîche sur des saveurs de fleurs et fruits exotiques. Laissant apparaître un vin à la fois floral et minéral.

Harmonie : ce vin sera l'idéal compagnon de vos coquillages et crustacés, poissons grillés (tels que dorades, loupes).

Température de dégustation : 10-12 °C.

BLEND

Clairette and Rolle.

TERROIR

Clay-limestone soils with varying amounts of sand. Shallow, well-draining soil.
Parcels located in the villages of Pourcieux and Pourrières at the feet of Mount Aurélien and Mount Sainte-Victoire.
Mediterranean climate.

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.

TASTING NOTES

Colour: bright, shimmering, elegant pale yellow appearance set off by tints of green.

Nose: shows a fresh spring character with notes of citrus, grapefruit, hawthorn and pineapple.

Palate: fresh with flavours of flowers and exotic fruits, revealing a wine which is both floral and mineral.

Food pairing: this wine is the perfect companion to shellfish and grilled fish (such as sea bream and sea bass).

Serving temperature: 10-12°C.

