

CHÂTEAU DE CHAUSSE  
BLANC 2016  
AOP CÔTES DE PROVENCE

Le terroir de schistes en feuillets, caractéristique du Golfe de Saint Tropez, influe de manière remarquable sur la typicité des vins du Château de Chausse

SITUATION

Bordure maritime, La Croix Valmer,  
Presqu'île de Saint-Tropez, Var, France

TERROIR

Sols argilo-schisteux

A LA VIGNE

Vignoble en conversion à l'Agriculture Biologique  
Vendanges manuelles

VINIFICATION

Tri manuel des raisins sur table, mise en cuve par gravité. Refroidissement de la vendange, pressurage direct, fermentation en cuves inox thermorégulées à basse température

CEPAGES

100% Rolle

DEGRÉ

14 % vol.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets argentés.  
Le Rolle plonge ses racines sur des profondeurs exceptionnelles favorisant ainsi une complexité aromatique intense de fruits jaunes tels que la pêche de vigne. La bouche, fine et minérale, persiste sur une longue finale d'abricot mûr.

PALETTISATION

594 bouteilles 75cl. sur Europalette  
(Cartons de 6 bouteilles)



CHÂTEAU  
DE  
CHAUSSE

