

**Cuvée**

Antoine

**Appellation**

AOP Côtes-de-Provence

**Couleur**

Blanc

**Millesime**

2016

**Encépagement**

Petite Clairette du Var

(vieilles vignes de 1903).

**Température de dégustation : 12**

**Vinification :**

Vendange manuelle.

Débouillage à froid et contrôle des températures pendant la fermentation.

Remuage des lies fines pendant les trois mois suivants.

Levures indigènes.

**Type de vin**

Robe jaune pâle à reflets verts. Nez de pamplemousse, de citron vert, de poire, de fruits à l'eau de vie, de thé, de fruits de la passion, miel et fleur d'acacia, verveine, arômes de cédrat et de fenouil, que l'on retrouve en bouche avec une jolie longueur.

**Accords mets/vin**

Servir en apéritif ou avec des fruits de mer, des poissons, des desserts chocolatés.