

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON

CRU CLASSÉ

LOUISE

BLANC BIO 2023
AOP CÔTES DE PROVENCE

Louise est un blanc séduisant, qui se distingue chaque année en concours avec des Médailles d'Or.

DÉGUSTATION :

- **Robe brillante et intense** aux reflets or.
- **Nez frais et complexe** exaltant un parfum fruité, on retrouve des arômes d'agrumes, d'ananas rôti, coco et vanillé rehaussés par des notes de fruits exotiques.
- **Bouche riche, onctueuse et d'une étonnante fraîcheur** provenant de ses arômes d'agrumes. La finale est caressante et gourmande avec des arômes de mangue et de fruits exotiques. De subtiles notes florales apportent beaucoup d'élégance.

METS & VINS :

- Crustacés
- Poisson grillé aux herbes et aux épices
- Tajines aux fruits secs
- Fromages
- Tarte aux figues et miel
- Brioche façon Pain-Perdu

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Nos cépages méticuleusement sélectionnés s'épanouissent dans un sol argilo schisteux riche en minéraux. Les vendanges sont effectuées la nuit, à maturité optimale. Un pressurage direct pneumatique permet d'extraire la quintessence aromatique de chaque cépages.

Louise bénéficie d'une vinification et d'un élevage en barriques à chauffe blonde d'une durée de 6 mois ainsi que d'un batonnage régulier au début de l'élevage.

TERROIR :

- Domaine en bordure maritime
- Situé face aux Iles d'Or
- Microclimat tempéré, maritime ensoleillé
- Sol schisteux, argilo-siliceux
- 43 hectares de vignes en production
- 30 ans d'âge moyen des vignes

« UN VIN D'UNE GRANDE
PERSONNALITÉ. »



Millésime
2023

100%
Rolle



EXPRESSIF . ONCTUEUX . ÉLÉGANT

2/4 ANS
DE GARDE

14.0%
VOL

ENTRE 10°C
ET 12°C