

# CÔTES DE PROVENCE

## BLANC 2025

### AOC CÔTES DE PROVENCE

#### L'APPELLATION

L'appellation Côtes de Provence s'étend sur plus de 20 000 hectares. Le terroir de l'appellation Côtes de Provence est aussi beau dans les vignes qu'au niveau des racines. Le sous-sol est en effet d'une géologie complexe, particulièrement propice au vin.

Deux grands ensembles géologiques coexistent dans les Côtes de Provence : l'un calcaire, au nord et à l'ouest et l'autre cristallin au sud et à l'est. Toute la zone ouest et nord des Côtes de Provence est constituée d'une alternance de collines et de barres calcaires sculptées par l'érosion. Plus à l'est, face à la mer, affleurent les massifs cristallins des Maures et de l'Estérel. Cet ensemble cristallin est formé partiellement de roches d'origine éruptive.

#### LA VINIFICATION

Ce vin est élaboré à partir de raisins vendangés mécaniquement, de préférence aux heures les plus fraîches afin de préserver tout le potentiel aromatique.

Les raisins bénéficient d'une macération directe, suivie d'un pressurage doux.

La fermentation, la vinification et l'élevage s'effectuent en cuve inox sur lies fines pour 90 % de la cuvée.

À mi-fermentation, 10 % du vin est entonné en barriques afin de terminer sa fermentation et son élevage en bois.

#### NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est claire et lumineuse.

Le nez est expressif, marqué par des notes d'**écorce de citron**, de **poire mûre**, et de fleurs blanches, avec des nuances de **rose et d'aubépine**.

La bouche est fraîche et équilibrée, portée par une belle tension.

L'apport du bois, discret et maîtrisé, apporte du gras et prolonge la dégustation par une finale élégante et persistante.

#### CÉPAGE

Rolle



Chateau  
HENRI  
BONNAUD