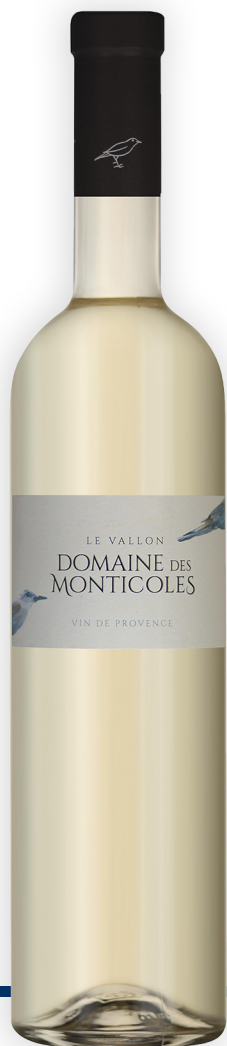




# Domaine des Monticoles



Blanc 2019

Rolle



Robe pâle, nuance jaune vert.

Nez puissant et typé, pamplemousse frais, fruit de la passion.  
Bouche charnue avec des arômes de zeste de citron vert, fruit de la passion. La finale est plus tendue mais toujours aussi aromatique.



Doté d'une vraie personnalité, ce blanc peut s'apprécier pour lui-même dès l'apéritif, il accompagnera une cuisine créative (risotto safrané au citron confit...) mais saura aussi mettre en valeur des mets simples ou raffinés (poêlée de Saint-Jacques, Langouste...).

**Vin Médaille**



Médaille d'Or **Concours National des Courtiers**  
Médaille d'Argent **Concours Général Agricole de Paris**



**Terroir**

Sainte Baume, argilo calcaires caillouteux.



**Vinification**

Pressurage direct avec macération pelliculaire.

*Garde 2 ans - Servir entre 8° et 12°*