



Les Restanques Bleues

Blanc 2019
100% Rolle



Robe jaune vert. Nez tout en finesse, fruit blanc avec de légères notes exotiques. Bouche équilibrée avec de l'élégance dans les arômes et une belle persistance.
D'un style délicat, ce vin brille surtout par sa finesse.



Il accompagnera parfaitement une cuisine raffinée voire minimaliste, un ceviche d'oursins, des ravioles aux petits légumes de printemps.

Vin Médaille



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



Terroir

Sainte Baume, argilo calcaires caillouteux.



Vinification

Pressurage direct avec macération pelliculaire.

Garde 2 ans - Servir entre 8° et 12°