



# Cuvée SIXTINE

AOP COTES DE PROVENCE  
LA LONDE

**BLANC 2023**

**CEPAGES :**

70% ROLLE / 30% SEMILLON

**VINIFICATION :**

Pressurage direct sur grappes entières, dont nous gardons que le premier jus. La fermentation dure environ un mois en fût neuf. Toutes les lies sont gardées pour l'élevage. Nous bâtonnons jusqu'au printemps.

**DEGUSTATION :**

Premier nez exotique (mangue), boisé, fruit à chair jaune confit (citron) qui se poursuit sur de belles notes florales, acacias, badiane. De la rondeur avec une belle fraîcheur et légèrement salin en finale.

**METS & VIN :**

Se sert frais (10 ou 12°C) avec un carpaccio de St Jacques, poisson grillé à la plancha, viande blanche, un comté de 24 mois ...

CHATEAU  
TOUR SAINT HONORÉ

