



Cuvée TSH

AOP
COTES DE PROVENCE

BLANC 2025

CEPAGES :

80% ROLLE /
10% SEMILLON / 10% UGNI BLANC

VINIFICATION :

Vendange est intégralement égrappée.
Macération pelliculaire longue et
fermentation de 3 semaines à 1 mois.
Elevage en cuve sur lies fines pendant 5
mois et assemblage par dégustation.

DEGUSTATION :

Dominance d'agrumes (citron frais),
cédrat évoluant vers la fleur d'oranger,
amande et miel. Une bouche élancée
alliant rondeur et fraîcheur.

METS & VIN :

Se sert frais sur un tartare de thon et
copeaux de parmesan, huîtres, poissons
grillés, à l'apéritif...

CHÂTEAU
TOUR SAINT HONORÉ

