AOP CÔTES DE PROVENCE · 2025

Cuvée Sainte-Anne Blanc

75 Cl.



ALCOOL · ALC	TERROIR	HVE
13.5 %	Argilo-calcaire Clay-limestone · Ton-Kalkstein	

CÉPAGES · GRAPE VARIETIES · REBSORTEN

100 % Rolle

VINIFICATION & ÉLEVAGE · WINEMAKING & AGEING · AUSBAU

FR. Raisins HVE refroidis par échangeur, macération en pressoir (5 h). Moûts stabilisés à 1 °C sous gaz inerte pendant 15 jours, bâtonnage régulier. Fermentation à 18-19 °C puis 16-17 °C. Vinifié et élevé en fûts de 225 L.
EN. HVE grapes cooled through a heat exchanger, press maceration (5 h). Must stabilized at 1°C under inert gas for 15 days, regular lees stirring. Fermentation at 18– 19°C, then 16–17°C. Vinified and aged in 225 L barrels.
DE. HVE-Trauben über Wärmetauscher gekühlt, Maischestandzeit in der Presse (5 Std.). Most 15 Tage bei 1 °C unter Schutzgas, regelmäßiges Aufrühren. Gärung bei 18– 19 °C, dann 16–17 °C. In 225-L-Fässern vinifiziert und ausgebaut.

DÉGUSTATION · TASTING · VERKOSTUNG

Robe. Jaune pâle à reflets argentés · **Nez.** Complexe, notes d'agrumes et notes toastées de pain grillé. · **Bouche.** Attaque ronde, suave et onctueuse ; finale vive et saline, subtile note d'ananas.

Colour. Pale yellow, silvery highlights · **Nose.** Complex, citrus and toasty notes like toasted bread. · **Palate.** Round, smooth and creamy; lively saline finish with subtle pineapple.

Farbe. Blassgelb mit silbrigen Reflexen · **Duft.** Komplex, Zitrusnoten und Röstnoten wie geröstetes Brot. · **Geschmack.** Runder, weicher Antrunk; lebhafter salziger Abgang mit feiner Ananasnote.

Les Caves de l'Amiral · Route de Saint Antonin, Quartier Les Près, 83570 Entrecasteaux
+33 (0)4 94 04 42 68 · contact@cave-amiral.fr · www.cave-amiral.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé · Please drink responsibly · Bitte verantwortungsvoll genießen.