

AOP CÔTES DE PROVENCE · 2025

L'Espérance Blanc

75 Cl.

ALCOOL · ALC	TERROIR	HVE
13%	**Argilo-calcaire** Clay-limestone · Ton-Kalkstein	Haute Valeur Environnementale

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 des bourbes. Fermentation à 18-19 °C sur le premier tiers, puis 16-17 °C.

EN. HVE grapes cooled through a heat exchanger, press maceration (5 h). Must stabilized at 1°C under inert gas for 15 days, with regular lees stirring. Fermentation at 18–19°C for the first third, then 16–17°C.

DE. HVE-Trauben über Wärmetauscher gekühlt, Maischestandzeit in der Presse (5 Std.). Most 15 Tage bei 1 °C unter Schutzgas stabilisiert, regelmäßiges Aufrühren. Gärung bei 18–19 °C, dann 16–17 °C.

DÉGUSTATION · TASTING · VERKOSTUNG

Robe. Jaune très clair, reflets argentés · **Nez.** Agrumes dominants (mandarine), délicates fleurs blanches et vanille. · **Bouche.** Élégante et savoureuse, équilibre volume/fraîcheur, finale verveine et citron.

Colour. Very light yellow, silvery reflections · **Nose.** Dominant citrus (mandarin), delicate white flowers and vanilla. · **Palate.** Elegant and flavourful, balanced, refreshing verbena and lemon finish.

Farbe. Hellgelb mit silbrigen Reflexen · **Duft.** Zitrus (Mandarine), zarte weiße Blüten und Vanille. · **Geschmack.** Elegant und schmackhaft, ausgewogen, erfrischender Abgang mit Eisenkraut und Zitrone.

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.