Les CAVES DE L'AMIRAL
Entrecasteaux

FICHE TECHNIQUE · TECHNICAL SHEET · DATENBLATT

AOP Côte de Provence · Entrecasteaux

AOP CÔTES DE PROVENCE · 2025

Cuvée Amiral Blanc

75 Cl.



ALCOOL · ALC	TERROIR	HVE
13.5 %	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 pâle à reflets verts · **Nez.** Délicat et complexe : agrumes (pamplemousse) et notes florales (tilleul). · **Bouche.** Ample, ronde et longue, notes de tilleul et de menthe fraîche, finale saline.

Colour. Pale yellow, green highlights · **Nose.** Delicate and complex: grapefruit and floral linden notes. · **Palate.** Full, round and long, linden and fresh mint, saline finish.

Farbe. Blassgelb mit grünen Reflexen · **Duft.** Zart und komplex: Grapefruit und florale Lindennoten. · **Geschmack.** Voll, rund und lang, Linde und frische Minze, salziger Abgang.

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.