

APPELLATION

Côtes de Provence Protégée.

CÉPAGE

Rolle 100 %.

MILLÉSIME

2019

DISTINCTION

Vin issu de raisins cultivés
en agriculture raisonnée.

VINIFICATION

Vinifié en macération pelliculaire
préfermentaire à froid.

ROBE

Cristalline

NEZ

Fourmand, sur des notes de banane,
accompagnées de bergamote
et de pêche jaune.

BOUCHE

Tendre et soyeuse, sur fond de fruits
blancs juteux et d'ananas.

CONSEIL SOMMELIER

Il se déguste en apéritif ou pour
accompagner coquillages et crustacés.

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12

SERVIR FRAIS

10 à 12 degrés.

GARDE

A boire dans l'année.



Emoa



Origine de la cuvée « Après 25 années de vinification, jalonnées d'innombrables expériences passionnantes, j'ai eu beaucoup de plaisir et d'émotion à composer cette cuvée EMOA. Elle rend un hommage, emprunt de fierté, à mon épouse ainsi qu'à nos enfants... Emeline, Mélia, Olympe et Adam. »

Comte Guillaume
de Chevron Villette.

