



2016 est le millésime du changement pour le Château Chevron Villette, qui est maintenant cultivé en Biodynamie, dans le respect des activités lunaires et planétaires. L'utilisation des préparations biodynamiques, le retour du cheval de trait pour le travail du sol, les semis fleuris, et la mise en place de ruches favorisent les interactions permettant la mise en place d'un vignoble vivant, autonome et diversifié.



CHÂTEAU CHEVRON VILLETTE

APPELLATION

AOP Côtes de Provence

CÉPAGE

100% Rolle

MILLÉSIME

2018

DISTINCTION

Vin Biodynamique

ROBE

Or jaune

NEZ

Puissant floral, fruits de la passion, fleur d'oranger, orange sanguine.

BOUCHE

Ample, épicée, fruits jaunes charnus, épices douces, salinité finale.

CONSEIL SOMMELIER

Idéal en apéritif, il accompagne parfaitement vos coquillages, crustacés et salades d'été.

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12

SERVIR FRAIS

10 à 12 degrés.

GARDE

A boire dans l'année.

CONTENANTS

Existe uniquement en bouteille (75 cl)

