

APPELLATION

AOP Côtes de Provence

CÉPAGE

100% Rolle

MILLÉSIME

2018-2019

DISTINCTION Viticulture Responsable
certifiée par TERRA VITIS et HVE

VIGNIFICATION

Vinifié en macération pelliculaire
préfementaire à froid.

ROBE

Cristalline.

NEZ

Riche et expressif. Note de banane, pêche,
abricot, bonbon à la bergamote.

BOUCHE

Ample et charnue, fruité omniprésent, sucrosité,
gourmandise, touche discrète d'agrumes.

CONSEIL SOMMELIER

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

DEGRÉ ALCOOLIQUE 12,5

SERVIR FRAIS

10 à 12 degrés.

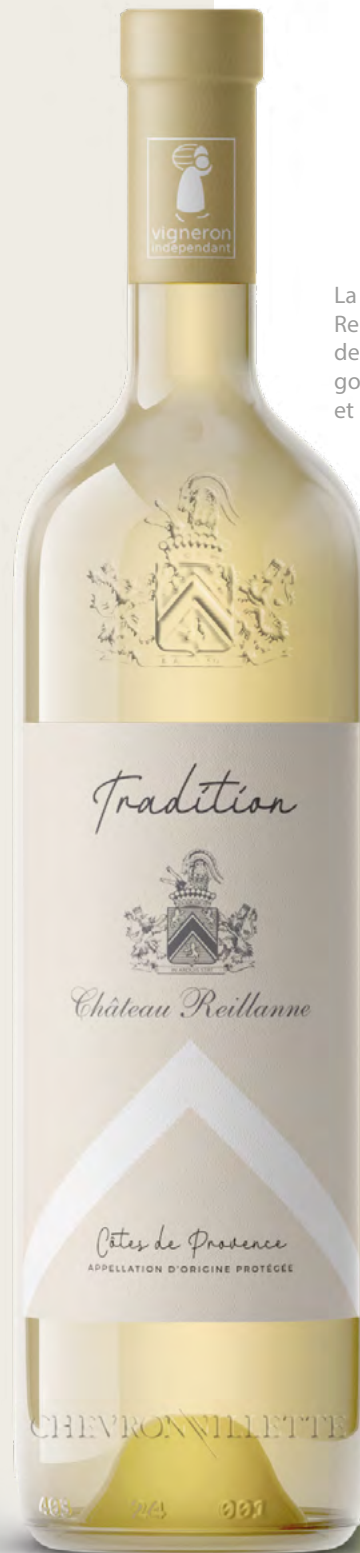
GARDE

A boire dans l'année.

CONTENANTS

Existe uniquement en bouteille (75 cl)

Cette gamme se décline également en Bag in Box
5 litres et 10 litres.



Tradition



Château Reillanne

La gamme «Tradition» du Château
Reillanne, présente un Côtes
de Provence qui allie finesse et
gourmandise, idéal pour les brasseries
et la belle restauration.

