



Blanc
White

CHÂTEAU DES FERRAGES

Mon plaisir

CÔTES DE PROVENCE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

ASSEMBLAGE

Clairette et Rolle.

TERROIR

Sol argilo calcaire plus ou moins sableux.
Sol drainant peu profond.
Parcelles situées sur les communes
de Pourcieux et Pourrières aux pieds
des Monts Aurélien et Sainte-Victoire.
Climat méditerranéen.

VENDANGES ET VINIFICATION

Les vendanges sont mécaniques et réalisées
de nuit afin de préserver tous les arômes
et la fraîcheur. Ce blanc est obtenu après
macération de huit heures et pressurage.
La fermentation est thermo-régulée.
La fermentation alcoolique est obtenue
à basse température. Le vin est élevé
en cuves inox.

DÉGUSTATION

Robe : jaune pâle élégant brillant,
agrémenté de reflets verts.
Une robe pleine d'éclats.

Nez : il présente un caractère printanier
frais avec des notes d'agrumes,
de pamplemousse, d'aubépine et d'ananas.

Bouche : une bouche fraîche sur des
saveurs de fleurs et fruits exotiques. Laissant
apparaître un vin à la fois floral et minéral.

Harmonie : ce vin sera l'idéal compagnon
de vos coquillages et crustacés, poissons
grillés (tels que dorades, lousps).

Température de dégustation : 10-12 °C.

BLEND

Clairette and Rolle.

TERROIR

Clay-limestone soils with varying amounts
of sand. Shallow, well-draining soil.
Parcels located in the villages of Pourcieux
and Pourrières at the feet of Mount Aurélien
and Mount Sainte-Victoire.
Mediterranean climate.

HARVEST AND WINEMAKING

Harvest is carried out by machine
at night to preserve freshness and aromas.
This white wine is the result of an eight-hour
maceration period and pressing.
Fermentation is temperature-controlled.
Alcoholic fermentation is carried out
at low temperature. The wine is aged
in stainless steel vats.

TASTING NOTES

Colour: bright, shimmering, elegant pale
yellow appearance set off by tints of green.

Nose: shows a fresh spring character
with notes of citrus, grapefruit, hawthorn
and pineapple.

Palate: fresh with flavours of flowers
and exotic fruits, revealing a wine
which is both floral and mineral.

Food pairing: this wine is the perfect
companion to shellfish and grilled fish
(such as sea bream and sea bass).

Serving temperature: 10-12°C.

