

DOMAINE DE LA MAÏONNETTE

CUVÉE INSTANT

Blanc AOP Côtes de Provence

Propriété viticole depuis 1913, ce domaine de 30 hectares est situé dans la Vallée de Sauvebonne, au pied du Massif des Maures. Ce domaine familial dispose à parts égales de vignes classées en AOP Côtes de Provence et en IGP Méditerranée. Cette cuvée au goût provençal fera voyager vos sens et vous rappellera vos instants plaisirs.



Terroir

Sol argilo-calcaire
Vignoble situé sur un plateau cerné de chênes centenaires
Culture raisonnée

Climat

Climat méditerranéen
Peu de précipitations
Hivers rigoureux → bonne régénération de la vigne
Étés chauds → maturation optimale des raisins

Récolte

Vendanges de nuit → conservation de la fraîcheur
Tri manuel et éraflage total

Vinification et élevage

Macération pelliculaire à froid
Fermentation en cuve inox thermo-régulée
Élevage sur lies → environ 1 mois
Sans fermentation malolactique



Médaille de Bronze Une cuvée minérale aux notes d'abricots et de fruits frais

Notes de dégustation

Structure	●	●	●	●	●	●
Fraîcheur	●	●	●	●	●	●
Amertume	●	●	●	●	●	●
Fruité	●	●	●	●	●	●
Douceur	●	●	●	●	●	●
Salinité	●	●	●	●	●	●

Cépages

100% Rolle

