

Château Peyrassol Blanc

AOP Côtes de Provence 2021

Situation

Situé à 330 m d'altitude sur les contreforts du Massif des Maures, la Commanderie de Peyrassol s'épanouit sur un sol argilo-calcaire propice à la viticulture. Depuis les premiers cépages plantés il y a près de 800 ans par les Templiers, des générations de vignerons ont mis leur savoir-faire au service de la vigne et du vin en cultivant avec ferveur ce terroir d'exception.

Encépagement

Rolle, Sémillon

Vinification et Elevage

8 mois sur lies fines en fûts de chêne.

Après égrappage, et une courte macération pelliculaire, les raisins sont pressés tout en douceur. Suit un débouillage statique à froid, puis la fermentation s'opère lentement à basse température en cuves inox puis après le premier tiers de fermentation en fûts de chêne.

Accord Mets et Vins

La rondeur de ce vin lui permet d'accompagner avec bonheur des plats à la forte personnalité : une belle bouillabaisse, un curry de poisson, une lotte rôtie au citron ou un fromage de chèvre frais.



Dégustation

Le Château Peyrassol blanc 2020 révèle toute sa complexité : au nez, il libère des notes florales, de vanille, d'épices et de fruits à chair blanche. La bouche est gourmande, caractéristique du millésime 2020, avec des notes d'abricot et de fleur d'acacia. La finale conserve cette impression de gourmandise avec une note vanillée qui n'en finit plus.

Description

Élaborée à partir de sélections parcellaires et des vignes les plus âgées de la Commanderie de Peyrassol, la gamme Château reflète depuis 20 ans, l'excellence du domaine. Elle est très représentative de son savoir-faire.

En conversion Bio. Sélection parcellaire de vignes de 20 ans. Rendement de 35hl/ha. Vendanges manuelles