



# AOP COTES DE PROVENCE

## Château Ferry Lacombe Haedus



Cépages : Rolle 100%

Sol : Argilo-calcaires y sont classés en Côtes de Provence. Des sols Plus calcaires, plus drainants sur des parcelles en coteaux bénéficient de la dénomination Sainte-Victoire, reconnaissance par l'I.N.A.O. de la spécificité de notre terroir. Culture raisonnée.

Vinification : les vendanges sont très matinales. Le tri est systématique et la macération de quelques heures. Seuls les jus de goutte sont utilisés pour cette cuvée. La fermentation malolactique est, là encore bloquée.

Titre alcoométrique : 13% Vol.

### Dégustation :

La robe est brillante d'un jaune clair aux reflets verts. Le nez est discret et subtil avec des arômes de fleurs blanches.

En bouche, un bel équilibre, avec une finale fraîche sur des notes citronnées

### Conseil pour la dégustation :

Servir entre 10 et 12°C.

A l'apéritif, avec des poissons grillés ou des fruits de mer, un dos de daurade rotie, des moules marinières, des rougets grillés...