



CUVÉE PRESTIGE – BLANC

AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

CEPAGE

Rolle Uni Blanc

VINIFICATION

Stabulation pré fermentaire à froid pendant 15 jours puis vinification à température régulée pendant 12 jours.

TERROIR

Terrain argilo-calcaire. Culture raisonnée.
Age de la vigne : 15 ans.

HARMONIE GUSTATIVE

Une robe jaune doré.
Le nez est discret avec des notes de fruit blanc.
La bouche, souple et équilibrée, montre une élégance de style en finale.

ACCORD METS/VINS

Vin équilibré, à la fois discret et fin, accompagnera parfaitement une viande blanche, un morceau de veau ou une tome de Savoie.



8° C – 10° C



75 Cl



2005, route de Berre
13090 Aix-en-Provence
Tél: 04 42 20 19 88
Fax: 04 42 20 71 77

les-vignerons-de-granet@orange.fr

www.lesvigneronsdegranet.com



lesvigneronsdegranet



lesvigneronsdegranet