CHÂTEAU
COUSSIN

Côtes de Provence

2017

この白ワインは畑の最上のロールで造られる。

古代の砂利の沖積堆積物で構成する粘土石灰岩土壌。
サント・ヴィクトワール山（高さ1,010m）の下降流からの巨大な沖積錐の名残で、南のオリンプ山とオーレリアン山に接する。

平均樹齢：30年
ブドウ品種：ロール100%
収量：40 hl/ha
レゾネ農法

房選りしたブドウを除梗し、温度管理装置付きのステンレスタンクで低温でスキンコンタクトの後にアルコール発酵。

黄金色の輝きのある淡いイエロー
野生のバラやエルダーベリーのようなエレガントな香り
軽やかなレモンを想わせる味わいがあり、素晴らしいバランスと余韻が楽しめる

アペリティフに最適！
ホタテなどの貝類や新鮮なシェーブルチーズなど