



CARITI

CARITI BLANC AOP CÔTES DE PROVENCE

Un blanc frais et élégant, né sur les terres lumineuses de Provence, dans l'esprit raffiné de la gamme Cariti.

VINIFICATION

La récolte est réalisée de nuit, aux premières heures du jour, afin de préserver toute la fraîcheur et l'intensité aromatique des raisins. Les raisins sont ensuite pressés délicatement, à l'abri de l'oxygène, puis fermentés à basse température. Un élevage sur lies fines vient apporter volume, texture et complexité. Avant l'embouteillage, le vin fait l'objet des dernières opérations de stabilisation, réalisées dans un environnement parfaitement maîtrisé et avec des équipements de pointe, garantissant le respect et la qualité finale des cuvées.

CÉPAGES

- Rolle
- Ugni blanc



75cl



Carton de 6

DÉGUSTATION



Robe jaune paille aux reflets gris-verts, brillante.



Le nez est intense, marqué par des notes d'agrumes, dominées par le bergamote, avec des nuances balsamiques de menthe et d'eucalyptus.



La bouche révèle une grande fraîcheur, une belle cohérence nez-palais, avec des arômes d'agrumes et une minéralité surprenante. La finale est longue et élégante.

