

DRAGUIGNAN - VAR (83) BLANC DE PROVENCE



2025



LES RESTANQUES

- FRUITÉ, SEC & ÉQUILIBRÉ -

Belle robe or pâle brillante. Nez expressif et frais associant des zestes de citron verts, des notes épicées de poivre blanc et des arômes de fleurs blanches et chèvre-feuille.

En bouche l'attaque est franche puis une évolution harmonieuse, bien équilibrée, à la fois fraîche et persistante. La finale est agréable, légère et on retrouve des notes d'agrumes, pamplemousse et florales, de violette.

Accompagnera parfaitement votre apéritif, vos coquillages, un poisson à chair blanche, un risotto de la mer, une viande blanche ou un fromage de chèvre.

- **Millésime :** 2024
- **Appellation :** Côtes-de-Provence - AOP
- **Titre :** 13%
- **Garde :** 2-3 ans
- **Assemblage :** 100% rolle

Vinification classique par pressurage direct.

Après une macération pelliculaire. FA en cuve thermo-régulée à 18°C après une stabulation à froid à 7°C pour une meilleure concentration des arômes. Fermentation malolactique bloquée. Elevage en cuve. Suivent plusieurs soutirages et un collage.



+ 33 (0)4 98 10 23 00 - contact@domainedudragon.com



www.domainedudragon.com