



LA SUFFRENE



NATURE BLANC 2024

Appellation Vin de France

Cépages 100% Rolle

Découverte sensorielle

Vous découvrirez avec ce vin une palette aromatique élégante et subtile. Les notes de litchi présentes au nez laissent place à la douce texture d'une bouche aux notes de fruits à chair blanche.

Accords gourmands

Vous apprécierez ce vin à la fois léger et aromatique lors d'un apéritif dinatoire entre amis. Vous pourrez également vous laisser tenter en accompagnement de plats de viande blanche accompagnés de légumes au four. Un vin pour surprendre et être surpris !

Terroir et vignoble

Nos vignes profitent du soleil provençal sur des terres argilo-calcaires et bénéficient de la fraîcheur apportée par la mer toute proche. La très belle qualité des raisins est le reflet du travail d'une équipe de passionnés et de méthodes culturelles soigneusement réfléchies et respectueuses de la biodiversité. Nos pratiques en agroforesterie préparent notre vignoble aux évolutions à venir.

Vinification

Comme toujours à La Suffrène, les vendanges sont manuelles. La vinification, réalisée sans intrants, commence par l'élaboration d'un pied de cuve en levures indigènes. Un élevage sur lies fines apporte finesse et délicatesse. La fermentation malo-lactique vient préciser encore ce vin en lui apportant une jolie rondeur. Un élevage de 5 mois en cuve inox vient finaliser ce très joli vin, avant une mise en bouteille sans filtration.

Alors, ce millésime ?

L'hiver 2023/24 a été particulièrement pluvieux, suivi d'un début de printemps très doux qui s'est brusquement rafraîchit jusqu'à la mi-Juillet. Le mois d'Août a été très chaud, ce qui a permis d'accélérer les maturités. Les vendanges se sont achevées sur un petit épisode de pluie.



LA SUFFRENE