



# LA SUFFRENE

## VIN DE PAYS DU VAR BLANC 2024



**Appellation** Vin de Pays du Var

**Cépages** 100% Rolle

### Découverte sensorielle

Vous apprécierez ce vin au nez citronné. La bouche est fraîche, avec une pointe de fleurs d'oranger. Un vin très aromatique et flatteur tout en fraîcheur, avec une légère sucrosité en finale.

### Accords gourmands

Vous apprécierez ce vin lors d'un apéritif entre amis, avec de la tapenade, ou des crudités. Il accompagnera également des beignets de fleur de courgette, ou un carpaccio de daurade. Testez-le aussi sur des lasagnes végétariennes, ou un gâteau au yaourt.

### 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 se font à la main, ce qui permet un tri minutieux pour sélectionner les meilleures grappes. La vendange fraîche est pressée dès son arrivée en cave. Après soutirage, un élevage sur lies fines apporte finesse et délicatesse. La fermentation malolactique est bloquée pour préserver la fraîcheur du vin. Suite aux assemblages début Janvier, le vin est mis en bouteille début Mars, et pourra être dégusté avec plaisir pendant 2 ans.

### 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