

Réserve par Maison Gutowski 2021



ORIGINE	AOC Côtes de Provence
CÉPAGES	Cinsault, Grenache, Rolle
TERROIR	Sur deux types de terroirs très complémentaires, l'un argilo-calcaire, l'autre de grès, nous avons privilégié la sélection de vieilles vignes dont la plupart ont plus de 20 ans.
VINIFICATION	Récolte de nuit, avec une courte macération pelliculaire avant le pressurage pneumatique direct. Vinification de chaque parcelle séparément, les jus sont débourbés à basse température dans des cuves inox thermorégulées. La fermentation malolactique est bloquée pour préserver une acidité subtile, et la maturation sur lies est accentuée pour apporter finesse et caractère à la finale.
DÉGUSTATION	Un bouquet floral expressif mêlé à des notes de fruits blancs et d'herbes de Provence. Une belle attaque en bouche qui apporte toute sa fraîcheur avec une subtile minéralité crayeuse. Un travail délicat avec les lies apporte tout l'équilibre et la complexité à notre vin, avec une note subtile pour les connaisseurs.