

# Château Saint-Jean Lez Durance

## Pimayon

Pierrevert - Blanc 2017



<b>Région :</b>	Provence-Corse
<b>Appellation :</b>	Pierrevert
<b>Cuvée :</b>	Pimayon
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2017
<b>Cépages :</b>	Grenache blanc (60%) / Roussanne (30%) / Viognier (10%)
<b>Alcool :</b>	12,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Le terroir de Pimayon est situé sur la plus haute des 7 collines où appréciait se promener Jean Giono. La vigne y pousse sur terre pauvre et ensoleillé, aux amplitudes thermique exceptionnels.



### ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Utilisation de tables de tri, Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Macération pré fermentaire à froid, Pressurage direct.

Elevage sur lies, Bâtonnage régulier, Elevage en barriques françaises.

Sols argilo-graveleux, Sols de galets.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or, pâle, reflets or jaune.

**NEZ :** Complexe, légers arômes de paille, arômes de fruits secs, légers arômes de vanille.

**BOUCHE :** Gourmande, riche, légères notes de fleurs séchées, légères notes de noix, notes de fruits secs, tanins fondus, tanins subtils, corps structuré, bonne intensité.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 12° et 14°



**ACCORDS METS ET VINS :** Poissons grillés



### DISTINCTIONS

Concours général agricole 2019 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

