



DOMAINE LA  
PROVENQUIÈRE

**Achilleus Blanc** gamme Achilleus  
Blanc IGP Pays d'Oc



**DATE DE CREATION** : 2011

**CEPAGES** : 100 % Marsanne

**TERROIR** : Terres argilo-calcaires et coteaux calcaires exposés au nord.

**VINIFICATION** : Vendanges mécaniques la nuit, une partie de la récolte est pressée directement et vinifiée traditionnellement. Fermentation longue à basse température avec sélection de levures.

L'autre part est entonnée et vinifiée en fût de chêne. Après dégustation, l'assemblage est réalisé.

**DEGUSTATION** : Belle robe dorée et brillante. Au nez on lui trouve des notes de fruits à chair blanche. La bouche est ronde avec une petite pointe acidulée et vanillée.

**ACCORDS** : Suprême de volaille aux morilles.

**SERVICE** : 13-14 ° C

**GARDE** : A boire dans les 15 ans.

