

CHATEAU DE POURCIEUX



BLANC 2023

Encépagement

100% Rolle

Sol

Argilo-calcaire à cailloutis et grès argileux.

Climat

Méditerranéen aux influences continentales : tempéré par une altitude de 300 mètres et la présence, au sud, des massifs du Mont Aurélien et de la Sainte Baume qui isolent notre vignoble des influences maritimes. La montagne Sainte Victoire, au nord-ouest, nous protège des excès du Mistral et des rigueurs de l'hiver.

Vinification à basse température

Elle débute par une macération pelliculaire suivie de la fermentation alcoolique durant plusieurs semaines.

CÔTES DE PROVENCE

Sainte Victoire

+33 (0)4 94 59 78 90

chateau@pourcieux.com

1 Rue de la Croix, 83470 Pourcieux
Du lundi au samedi



<https://chateau-de-pourcieux.fr/>

