

ENKHELIS

Blanc 2025

AOP CÔTES DE PROVENCE

CÉPAGES : 100% Rolle

TERROIR : Vignes en coteaux orientées au soleil levant vers la baie de Bormes-les-Mimosas et du Lavandou, à proximité de la mer, sur des sols schisteux riches en mica, quartz et argilo-sableux.

VINIFICATION : Vinification particulière des filtrats de bourbes en OEuf résine de 11 hl avec micro oxygénation et batonnage tous les jours pendant 2 mois pour remettre en suspension les lies.

ÉLEVAGE : Elevage en oeuf avec micro oxygénation.

DÉGUSTATION : Cette robe brillante aux reflets cristallins présage d'une cuvée de caractère aux senteurs de fruits frais avec des saveurs exotiques (litchi/passion). Une bouche ample, pleine et tout en rondeur avec un côté salin qui lui donne une très grande longueur pour arriver sur un coté mentholé.

ACCORDS GOURMANDS : À servir entre 10° et 12° la cuvée Enkhelis blanc fera merveille avec les poissons blancs et fins comme la sole, la lotte, ou même le turbot accompagné de légumes de saison. Les fromages doux peuvent également convenir pour cet accord mets et vins.

Instant gourmand : tarte aux fruits de la passion, tarte aux citrons, pavlova aux fruits exotiques, pana cotta à la mangue.

GARDE : 5 - 7 ans.



Livré en cartons de 6 bouteilles couchées avec intercalaire

