



# CHÂTEAU YSSOLE

Le Château Yssole est un domaine viticole de 18 hectares situé au cœur du Var, en Provence, dans le sud de la France. Bordées d'oliviers et bénéficiant de l'influence des montagnes et de la Méditerranée, les vignes sont plantées sur de très beaux sols argilo-calcaires. Nos cuvées Signore et Chabaud sont travaillées de manière parcellaire, à l'image de leur terroir. Château Yssole, des vins de Provence vinifiés à la bourguignonne par Paul Aegerter.

## SIGNORE IGP Var



**Assemblage** : 95% Rolle (Vermentino) 5% Ugni blanc

**Vinification** :

L'assemblage 100% jus de goutte est basé sur le Rolle (Vermentino) avec une pointe d'Ugni Blanc qui apporte un gras supplémentaire. La récolte se fait en caissettes entièrement de nuit afin de préserver le potentiel aromatique et éviter l'oxydation. Les jus sont débourbés à froid pendant 48 heures, puis mis en stabulation pendant 6 jours avant de lancer la fermentation. La vinification commence en cuve inox thermorégulée. Lors de l'aération, les jus sont relogés dans des fûts de chêne de 228 litres jusqu'à la fin de la fermentation en prenant soin de ne pas faire la malolactique pour garder la fraîcheur gustative.

**Notes de dégustation** : Robe jaune paille avec des reflets verts donnant un côté étincelant.

Son nez conjugue parfaitement l'intensité de l'ananas et des agrumes avec une pointe de vanille.

Sa bouche procure une grande sensation de fraîcheur avec une belle longueur aromatique sur une finale minérale et iodée.

**Accords mets & vins** : Ce vin accompagnera les entrées froides ainsi que les crustacés et coquillages mais aussi les mets tels que les poissons grillés. Il sera également idéal en apéritif.

Servir entre 10° et 12°C.