



## SAINTE - ANNE

FAMILLE CROCE-SPINELLI

### LE CLOCHER – CÔTES DE PROVENCE AOP

Entre mer Méditerranée et collines Varoises, depuis quatre générations, la famille Crocé-Spinelli produit des grands vins avec passion et respect pour ses terres.

Au cœur de la Provence, sur la commune de Lorgues, la Chapelle Sainte-Anne surplombe un magnifique vignoble au terroir argilo-calcaire.

Les vins de Sainte-Anne sont une invitation au partage, une promesse d'un plaisir immédiat.

#### LES CEPAGES

Rolle (Vermentino), Clairette

#### VINIFICATION

Vendanges durant les températures fraîches matinales.

Egrappage puis légère macération à froid avant le pressurage.

Après sélection des jus, la fermentation se fait à basse température en cuve inox avec blocage de la fermentation malolactique.

La surveillance est garante du fruité et de la fraîcheur caractéristique de ce vin.

#### ELEVAGE

Quelques mois en cuves inox sur lies fines

#### DEGUSTATION

**Robe :** Brillante aux reflets or.

**Nez :** Fruité sur des arômes d'agrumes et de fruits blancs.

**Bouche :** Un vin droit et agréable avec des notes minérales et d'agrumes. Très bon équilibre avec une acidité soutenue qui lui donne un caractère frais et expressif.

#### SERVICE

Entre 6°C et 10°C

#### ACCORDS METS ET VINS

Accompagnera parfaitement les poissons provençaux ainsi que les fruits de mer mais aussi une cuisine aux saveurs asiatiques.



#### GRAPE VARIETIES

Rolle (Vermentino), Clairette

#### VINIFICATION

Harvested in cool morning temperatures. Destemming and short cold maceration before pressing. Fermented at a low temperature in temperature controlled stainless tanks, avoiding malolactique fermentation. A perfect control maintains preservation of the freshness of the fruits aromas.

#### MATURING

A few months in temperature controlled stainless tanks on fine lees.

#### TASTING

**Colour:** Bright yellow with gold hints.

**Nose:** Aromatic and fruity with stone fruits aromas.

**Palate:** The Rolle develops subtle notes of stone fruits, as well as some hints of citrus. A fresh palate with a long finish on mineral notes. A very well balanced wine with great acidity.

#### SERVICE

Between 6°C and 10°C

#### FOOD PAIRING

Grilled white fish, seafood and Asian influenced dishes.