

## Le Papillon Blanc Sans Soufre Ajouté



BIANCO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

### INFO

**Paese:** Francia

**Regione:** Provenza

**Vitigni:** Grenache Blanc, Rolle, Roussanne

**Suolo:** Argilloso calcareo su marne blu

**Estensione del vigneto:** 2 ha

**Tipo d'impianto:** Guyot doppio

**Densità ceppi per ha:** 4.000

**Età media del vigneto:** 2 anni

**Produzione media per ha:** 40 hl

**Vinificazione e affinamento:** Pressatura di tutte le varietà, fermentazione spontanea in tini di cemento e affinamento negli stessi contenitori per 6 mesi.

**Solforosa totale:** <10 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 2.700

### PRODUTTORE



### DOMAINE MILAN

Henri e Théophile Milan

### PERCHÉ

Il Papillon Blanc Sans Soufre Ajouté del Domaine Milan è un vino bianco di grande espressività territoriale che emana profumi e sapori provenzali da tutti i pori! Teso, rinfrescante e minerale, dotato di un finale lungo e dissetante. Fate attenzione, un vino dalla beva pericolosa!

### QUANDO

Quando arriva l'estate ma il lavoro vi obbliga a restare in città, mentre i vostri amici vi mandano le loro foto in vacanza nei posti più disparati, una zuppa di pesce e un bicchiere di Papillon Blanc Sans Soufre Ajouté vi regalerà la dolce illusione di trovarvi già in ferie.

