

VAR 2022

La Tour St-Honoré



Situation : Domaine historique du Var, il profite depuis le XVIIIème siècle, d'un emplacement idéal, entre les pins et sous la lumière du sud du Massif des Maures. Le micro climat qui existe en ce lieu confère depuis toujours la même fraîcheur somptueuse aux vins de la région. L'exposition plein sud du vignoble lui offre cet ensoleillement bénéfique à la culture, apportant aux cépages des arômes sucrés et fruités. Sur ces terres si spécifiques, Serge Portal élabore chaque année des Côtes de Provence biologiques d'une très grande qualité. Aujourd'hui plébiscités à l'échelle nationale, ses vins sont chargés des caractéristiques uniques de leur terroir.

Encépagement : Grenache et Cinsault

Terroir : Argilo-schisteux.

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse de son fruit.

Observations : Légèreté et fraîcheur, tels sont les atouts de cette cuvée signé par le talentueux domaine de la Tour Saint-Honoré. Le nez, intense, développe des notes de fruits blancs qui s'aèrent ensuite sur un registre plus floral (pivoine). La bouche quant à elle s'exprime sur des arômes de fruits blancs murs et juteux, rehaussés par des notes épicées. Une cuvée bien équilibrée par sa fraîcheur finale.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14 - E-Mail : accueil@cavedelongchamp.com