

CONFIDENTIELLE BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

TERROIR

Sélection parcellaire ; schistes purs veinés de quartz blanc

CÉPAGES

Vermentino

Ce vin est issu de raisins vendangés sur le Domaine, profitant de la certification biologique ECOCERT du vignoble, acquise depuis 1979.

LA VINIFICATION

Les vendanges se font en fonction de critères plutôt techniques liés à la recherche d'un équilibre sur les moûts entre PH, acidité totale, maturité phénolique. Egrappage à 100%, pressurage pneumatique basse pression, sélection et assemblage des premiers jus, débouillage et entonnage. Fermentation, pour 50% du moût, en barriques de chêne de 300 litres provenant de la Forêt de Tronçais, de l'Allier, de la Nièvre et des Vosges. Soutirage. Elevage de 6 à 8 mois avec bâtonnage. Collage, assemblage, filtration. Mise en bouteille en avril/mai.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est brillante et dorée. Le nez est expressif et élégant. Fruits exotiques et agrumes s'y mêlent avec des notes d'amandes torréfiées. En bouche, une fraîcheur remarquable soulignant le gras et l'ampleur du fruit tout en se mêlant aux senteurs boisées avec une finale sensuelle, longue et généreuse. Un vin riche, complexe et original qui peut être gardé plusieurs années.

ASSOCIATIONS METS ET VINS

A servir sur une terrine de Foie Gras. Des viandes blanches en sauce crémeuses sur une base de champignons.

Garde : 5 ans

Servir entre 10 et 12° C



FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD