

# PREMIÈRE BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

## TERROIR

Schistes purs veinés de quartz blanc.

---

## CÉPAGES

Vermentino, sémillon

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

---

## LA VINIFICATION

Chaque cépage est vendangé et vinifié à part.

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 total. Refroidissement de la vendange avant le pressurage pneumatique direct basse pression. Sélection des premiers jus. Débourageage statique à froid (15°C constants). Régulation thermique de la fermentation alcoolique (17°C) en cuves inox. Soutirage après fermentation alcoolique. Collage. Assemblage. Traitement par le froid contre les précipitations tartriques, filtration.

Mise en bouteilles.

---

## NOTES DE DÉGUSTATION

La robe d'or vif. Le nez est puissant aux notes de fleurs blanches sauvages, de fruits blancs, de fenouil et de buis qui ne manquent pas de rappeler la garrigue. Bouche franche, offrant un bel équilibre salin et sapide.

---

## ASSOCIATIONS METS ET VINS

Poissons grillés ou cuisinés. Coquillages

---

**Garde :** 3 ans

Servir entre 8 et 10°C



# FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD