

Château de l'Aumérade Cru Classé *Pierrefeu du Var*

Sully blanc de blancs 2019 *Vin de Gastronomie*



APPELLATION : Côtes de Provence AOP Cru Classé
Mis en bouteille au Château

CÉPAGES : 100% rolle (vermentino)

MILLÉSIME : 2019 **DEGRÉ :** 13,5 % Vol.

TERROIR : Propriété de 300 ha dont 80 en Cru Classé, étendue dans le triangle d'or des Côtes de Provence, sur une vaste plaine dotée d'un terroir argilo-calcaire, épilé et minéral. Un terroir de prédilection pour le rolle.

VINIFICATION :

Vendanges nocturnes fin août pour préserver toute la fraîcheur aromatique. Refroidissement de la vendange à 15°C par passage dans un échangeur tubulaire avant macération pelliculaire à froid. Pressurage et sélection des jus, débouillage statique à 13°C, fermentation à température contrôlée entre 15 et 18°C dans des cuves inox ou béton, soutirage, filtration par filtre tangentiel, assemblage en fin d'année, stabilisation par collage à la bentonite. Transfert et stockage sous azote pour préserver les arômes et préserver les vins de l'oxydation. Cette cuvée est mise en bouteille en une seule fois.

HISTOIRE :

Cette cuvée a été créée en hommage au Duc de Sully, Premier Ministre du Roi Henri IV, qui planta au Château le premier mûrier de France en 1594 ainsi que de magnifiques platanes qui ornent les jardins. Il implanta également nos crus à la Cour de France et prononça cette célèbre phrase : « Par le Roy j'en jure oncques ne vit vin plus délectable ! »

DÉGUSTATION :

Robe jaune, or pâle. Le nez est généreux et dégage des arômes subtils de fruits exotiques tel que le litchi. La bouche est charnue sur des notes de pêche blanche. Une très belle longueur, une bouche fraîche et minéral qui se termine sur une pointe de poivre. Ce blanc de blancs de gastronomie est à déguster entre 12° et 13°.

PRÉSENTATION :

Ce vin est présenté en bouteille bordelaise Bamboo 75 cl.
Palette de 480 bouteilles couchées - carton de 6 bouteilles.

ACCORDS :

Blanc de Blancs de gastronomie à boire de l'apéritif au dessert. Avec ses arômes délicats, il accompagnera les repas de poissons frais grillés, les fromages de chèvre et sera fort apprécié à l'apéritif.

RÉCOMPENSES :

Depuis sa création dans les années 1940, cette cuvée a obtenu des médailles d'or et d'argent à Paris, Macon, Saint -Tropez, Brignoles, ainsi que des coups de coeur et citations dans le Guide Hachette...

2019: Médaille d'Argent au Concours des Vinalies

2018 : Prix d'Excellence au Concours des Vinalies

2016 : Médaille de bronze au concours général agricole de Paris.

2015 : Médaille d'argent au concours des vins de Saint Tropez et au concours des vins de Mâcon.