

LA GRANDE CUVÉE

CÔTES DE PROVENCE BLANC 2017

GASTRONOMIE

COMPLEXE

INTENSE

Les meilleures parcelles du domaine, des vinifications coutures.
Un vin d'exception, un vin à réserver pour des moments de gastronomie.

PRÉSENTATION DU VIN :

La Grande Cuvée est une cuvée sans concessions, née du désir de donner à savourer les plus anciens cépages de Rolle et Semillon, toujours sur terroirs calcaires frais du territoire Iorguais.

INFOS TECHNIQUES :

Le couple Rolle / terroir calcaire fonctionne à merveille, et la vinification ne consiste plus qu'à laisser s'exprimer l'intensité, la fraîcheur et surtout le grain presque crayeux au palais, si caractéristique des vins du lieu. La récolte est décidée quand l'équilibre entre fruité et acidité est trouvé. La macération a lieu dans le pressoir fermé pendant quelques heures, pour favoriser les échanges entre moût et pellicules. Une stabulation sur bourbes de plus de deux semaines, avec bâtonnage quotidien, favorise la libération des précurseurs aromatiques des raisins, tout en dotant la bouche d'un gras incomparable. La fermentation a lieu en cuve pour la première partie, puis en barriques de chêne et d'acacia pour la seconde partie, avec un élevage sur lies fines pendant 10 mois. Le vin soutiré en cuves est encore élevé quelques semaines pour terminer l'intégration boisée. Cet élevage classieux procure de discrets tannins qui soulignent la trame minérale en bouche, tout en assurant un très joli potentiel de garde.

LES NOTES DE DÉGUSTATION



Grenache Noir, Cinsault, Vermentino



Robe pêche pâle, très brillante



Nez très fruité sur des arômes variés de pamplemousse, de pêche et de mangue



Attaque fraîche et fruitée (mangue, pêche), puis se faisant plus ronde. Texture de bouche au grain soyeux. Finale fruitée et souple, belle longueur sur des notes d'agrumes.



Idéal à l'apéritif, entrées provençales (carpaccio de tomates), cuisine du Sud, mariage parfait sur les plats orientaux et asiatiques (sashimi).

OCCASION DE DÉGUSTATION :



En entrée



Au plat principal



Au dessert



A offrir



Repas de famille



Entre amis



Grandes occasions



L'apéro, c'est sacré !



Pour épater



Un vin d'exception

Formats disponibles :
50cl, 75cl, 150cl