



# CUVEE « EXPERIENCE » BLANC

I.G.P. VIN DE PAYS DU VAR (75 cl)

## INTENSITE ET PERSISTANCE



### VINIFICATION ET ELEVAGE

« sols argilo-calcaires »

La vendange se déroule tardivement, entre le 10 septembre et le 10 octobre.

Les nuits sont plus fraîches sur notre secteur de l'arrière-pays varois et notre vignoble est situé à une altitude de 300 m.

La récolte est réalisée de façon mécanique durant la nuit entre 3 et 9 heures le matin.

Les vignes sont très proches de notre chai de vinification ce qui permet d'apporter les raisins très rapidement au pressurage.

Une macération pelliculaire est réalisée pendant environ 6 heures afin d'optimiser le potentiel aromatique.

Le débourage est effectué à froid (maxi 14°C) pendant 48 à 72 heures.

La fermentation alcoolique est lancée à 15°C et ensuite thermo-réglée entre 16 et 18°C pendant 10 jours environ.

Nous procédons ensuite à un élevage sur lies fines en cuves inox pendant 3 à 4 mois.

Le vin est ensuite soutiré puis filtré fin décembre.

Il se repose pendant environ 3 mois et est prêt à la dégustation autour du 15 mars.

### ASSEMBLAGE

70 % Viognier - 30% Chardonnay

### DEGUSTATION

**Robe** : brillante avec de jolis reflets dorés .

**Nez** : arômes de fruits blancs et notes florales

**Bouche** : intense et ample, belle fraîcheur. Notes de fruits à noyaux, poires et fleurs blanches.

Belle persistance aromatique.

### ASSOCIATION CULINAIRE

Vin gourmand et persistant qui accompagne parfaitement les poissons cuisinés en sauce et les volailles.

Idéal sur un fromage de type chèvre ou comté.

Quelques idées : terrine de poisson saumon/ cabillaud et sa sauce hollandaise ou salade de gambas et avocat

	HxLxP (cm)	Poids (kg)	UVC /carton
<b>U.V.C.</b>	32x7.5x7.5	1.4	6
<b>Carton</b>	16x33x25	8.5	90
<b>Palette</b>	170x120x80	790	540