

DOMAINE SAINT MITRE
PROVENCE



CUVÉE « PAPILLON » BLANC

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

FRAÎCHEUR ET RONDEUR



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

La fermentation alcoolique est lancée à 15°C et ensuite thermo-régulée 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

100% Vermentino = Rolle

DEGUSTATION

Robe : brillante jaune pâle

Nez : expressif, belles notes d'agrumes frais.

Bouche : Fraiche et fruitée avec une pointe de minéralité, ensemble équilibré et charmant.

ASSOCIATION CULINAIRE

Vin sec et léger qui accompagne parfaitement les poissons grillés ou cuits en vapeur et les fruits de mer.

Idéal à l'apéritif ou sur un fromage de type chèvre.

Quelques idées : daurade grillée – aïoli - huîtres - plancha de poissons

	HxLxP (cm)	Poids (kg)	UVC /carton
U.V.C.	30x73x73	1.2	6
Carton	15x31x22	7.5	104
Palette	140x120x80	770	624