

VALÉRIE

BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

CÉPAGES

Rolle, Sémillon, Ugni-blanc

Cette cuvée est issue de raisins du Domaine et d'autres achetés sur pieds dans les environs proches de La Londe.

LA VINIFICATION

Egrappée, foulée, refroidie, la vendange est pressée en pressoir pneumatique direct, basse pression. Fermentation et débouillage statique à froid en cuve inox thermo-régulées pendant 15 à 20 jours à 17°C. Elevage sur lies fines, filtration et mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe dorée et brillante avec une note émeraude. Nez tout en finesse doté d'une palette aromatique agrumée et acidulée, nectarine, amande fraîche, sauge et menthe fraîche. Bouche mûre et fruitée, fraîche et croquante jusque dans la longue persistance délicatement poivrée.

ASSOCIATIONS METS ET VINS

A l'apéritif. Coquillages poissons ou gambas grillées. Terrines de légumes. Chèvres frais ou affinés, fromages à pâte dure affinée.

Garde : 3 ans

Servir entre 8° C et 10° C



FIGUIÈRE
FAMILLE COMBARD