



## **DOMAINE DE LA COURONNE DE CHARLEMAGNE BLANC 2017 – AOC CASSIS VIN BIOLOGIQUE**

**Provenance** : Le Blanc de Blanc est élaboré à partir de nos vignes de Marsanne, Clairette et Sauvignon. Elles se trouvent implantées dans notre vignoble AOC à Cassis.

**Terroir** : coteaux argilo-calcaires

**Cépages** : Marsanne 68 %, Sauvignon 30 % et Clairette 2 %

**Label** : Vin certifié biologique – AOC Cassis

**Travail du sol** : L'intégralité du vignoble fait appel au travail mécanique. Les sols sont labourés, déchaussés et décompactés entre et sous les rangs de vignes. Les plantes peuvent ainsi s'enraciner en profondeur et puiser les éléments minéraux du sous-sol dont elles ont besoin pour leur croissance.

**Vinification** : Les raisins sont récoltés uniquement le matin lorsque les températures sont les plus fraîches afin de préserver les arômes. Ils sont cueillis et transportés en petites caissettes, puis pressurés à basse pression. La fermentation alcoolique est thermo-réglée à 16-17°C.

### **Dégustation :**

Robe : Claire, vive, brillante

Nez : Agrumes, floral

Bouche : complexe avec de la fraîcheur, des notes d'agrumes, de la minéralité et une belle longueur en bouche

**À table** : Avec des coquillages, des crustacées, oursins, huîtres.... Aussi des poissons de mer grillés : dorade, loup, turbot, rouget ou une bouillabaisse.

**Température de service** : 10-12°

**Durée de conservation** : À déguster dès à présent, il peut aussi se conserver trois à quatre ans.

**Vigneron** : Bernard Piche