



BLANC DE BLANCS 2024 – AOC CASSIS

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

Terroir : coteaux argilo-calcaires

Cépages : Clairette 38 %, Marsanne 31 %, Ugni Blanc 27 % et Bourboulenc 4 %

Label : Vin certifié biologique – AOC Cassis

Travail du sol : L'intégralité du vignoble fait appel au travail mécanique. Le sol est labouré, décompacté. Les vignes 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-régulée à 16-17°C.

Dégustation :

Robe : jaune pâle, brillante, limpide

Nez : très expressif, agrumes, fleurs blanches

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

À table : Avec des poissons de mer grillés dorade, loup, turbot, rouget, une bouillabaisse....

Des coquillages et crustacés, oursin, huîtres....

À l'apéritif et avec du fromage de chèvre.

Température de service : 10-12°

Durée de conservation : À déguster dès à présent, il peut aussi se conserver trois à quatre ans. Il gagnera de la rondeur en bouche avec des notes de miel.

Vignerons : Jean-Christophe, Olivier et Victor Santini