



BLANC DE BLANCS 2019 – 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. 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-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 crustacées, 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 Santini