



Cuvée Amandiers 2018

AOP Côtes de Provence



Terroir :

Situé entre le massif des Maures et de l'Esterel, des terres exposées plein sud, issues d'alluvions anciennes représentées par du pliocène marin composé de sables fins et d'argiles.

Cépages :

Le Rolle 50 % cultivé depuis toujours en Provence apporte équilibre et finesse, le Sémillon 50 % donne rondeur et élégance.

Le vignoble :

Vignes palissées sur 5 fils, labours des sols et enherbement maîtrisé un rang sur deux, sans le recours aux engrais chimiques, pesticides et herbicides, vendanges uniquement à la main transport en caisse.

La vinification :

Respect du cahier des charges Biologique, la vendange est égrappée, foulée, directement refroidie, suivi d'une macération pelliculaire courte, pressurage pneumatique puis fermentation basse température en barriques de chêne français, élevage sur lies fines, clarification, filtration et mise en bouteille au Domaine.

Notes de dégustation :

Belle robe jaune or brillante. Au premier nez, notes beurrées gourmandes et délicats arômes de noisettes grillées et de noix de muscade. A l'agitation, arômes de banane flambée et de miel. L'attaque en bouche est souple et se poursuit sur une belle ampleur, un côté charnu et soyeux au milieu duquel apparaît des arômes rappelant la poire caramélisée et des notes discrètes et élégantes de pierre à fusil. La finale est persistante sur une note saline et un soupçon d'amandes grillées

Associations mets et vins :

Grand vin de gastronomie qui saura accompagner le homard, les viandes blanches, la truffe ou encore les fromages de chèvre.

Garde 3 - 5 ans

Servir entre 10 et 12 °C

Disponible en 75 cl (carton de 6 bts)

Millésime 2018 : 3300 cols