



Amandiers 2020

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 80 % cultivé depuis toujours en Provence apporte équilibre et finesse, le Sémillon 20 % donne rondeur et élégance.

Vignoble :

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

Vinification :

Dans le respect du cahier des charges Biologique, la vendange est égrappée, foulée, directement refroidie. Suit une courte macération pelliculaire avant le pressurage pneumatique. La fermentation à basse température est menée en barriques de chêne français. L'élevage se déroule sur lies fines. Mise en bouteille au Domaine.

Notes de dégustation :

Belle robe jaune or brillante. Au premier nez, délicates de noisettes grillées et de noix de muscade. A l'agitation, arômes 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 de fleurs blanches. La finale est persistante sur une note saline.

Associations mets et vins :

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

Garde 3 - 5 ans

Servir entre 10 et 12 °C

Millésime 2020 : 2800 bouteilles de 75 cl



Tarif : 11,00 euros TTC