



LES COMPLICES
DES
CALANQUES

TRADITION

2018

Côtes de Provence AOP



CÉPAGES

Rolle 100%

TERROIR

Vignoble situé en Provence, à 10 km à l'Est de Hyères, sur des coteaux vallonnés surplombant la Méditerranée, face aux Îles d'Or.

Les sols, très caillouteux, sont essentiellement constitués de schistes et de quartz plus ou moins dégradés, agrémentés de sables et de grès. Ils sont très pauvres et naturellement filtrants.

Les parcelles dont est issue cette cuvée sont en agriculture raisonnée, la récolte est manuelle et en grande partie nocturne.

TYPE DE VINIFICATION

Les raisins sont égrappés et foulés puis macèrent quelques heures dans un pressoir pneumatique. Pour cette cuvée, seuls les jus de goutte sont sélectionnés. La vinification, en cuve béton, se déroule à température contrôlée. Une fois soutiré et stabilisé, le vin poursuit son élevage en cuve inox sur lies fines, jusqu'à la mise le printemps suivant.

DÉGUSTATION

Robe brillante aux reflets verts.

Au nez, les fruits blancs dominent, avec des arômes de pêche et de poire notamment. Des touches florales et une pointe d'agrumes se révèlent.

La bouche est tout à la fois suave et fraîche, juteuse, sur les fruits à chair blanche avec un soupçon d'exotisme (ananas).

La finale s'étire, gourmande et légèrement saline.

GARDE

Vin déjà très ouvert, prêt à boire, mais pouvant se bonifier sur un an de garde et se conserver 2 à 3 années supplémentaires.

ACCORDS METS ET VIN

Si son charme opère dès l'apéritif, il sera à son aise sur tous les poissons, marinés, grillés, crévés, sur les crustacés, et parfait compagnon d'un fromage de chèvre demi-sec.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12°.