



BLANC 2022 BASTIDE DE MARGÜI 1784

AOP Coteaux Varois en Provence - Vin Bio Agriculture France ECOCERT FR-BIO-01



Les raisins blancs des parcelles les plus au Nord du domaine à 300 mètres d'altitude, sont plantés en coteaux et bénéficient d'expositions sud idéales. Récoltés tardivement, leur vinification se fait majoritairement en barriques neuves de chêne français. Une attention particulière a été portée à la sélection des types de chauffes, réalisées par immersion, alliée à la finesse des grains.



FESTIVAL DE CANNES
FOURNISSEUR OFFICIEL



CÉPAGES

100% Rolle

RÉCOLTE

Rendements maîtrisés dès la taille et l'ébourgeonnage. Vendanges manuelles en caissettes de 25 kg, tri rigoureux à la vigne et sur table de tri. Cette cuvée est issue de la parcelle historique "Clos de Mingaud"

TERROIR

Sols argilo-calcaires

ALTITUDE

300m

VINIFICATION

Raisins maintenus à basse température pour un pressurage optimal. Macération pelliculaire à froid. Débourage de 48 heures, fermentation à 18°C. Circuit des jus en totale gravité

ELEVAGE

Bâtonnage des mouts pendant 6 à 8 semaines, vieillissement de 5 mois sur lies, dont 60% en barriques de chêne français de chauffe moyenne et grains fins et 40% en cuve inox

ASPECT

Robe or blanc, claire et lumineuse

NEZ

Délicat, le nez s'ouvre sur des notes de miel, fleurs d'acacia mêlées à la pêche et vanille sur fond de biscuit

BOUCHE

Un vin ample et crémeux, dont la fraîcheur est portée par les arômes d'agrumes et de zestes confits mêlés à la poire croquante et à la pêche blanche. Le palais se teinte d'une touche de miel, d'épices et de biscuit à la vanille dans une longue finale

ACCORD METS ET VINS

Filet de Saint-Pierre en sabayon à la vanille et aux zestes d'agrumes

GARDE

4 à 5 années

