

# VALÉRIE

## BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

### CÉPAGES

Rolle, Ugni-blanc, Clairette, Sémillon

### TERROIR

Valérie est un vin gouleyant baptisé du prénom de la cadette de la famille. Issu depuis l'acquisition du Château Barbeiranne en 2019, d'un assemblage de 2 très beaux terroirs : La Londe et ses schistes et celui de Barbeiranne à Pignans, dans la vallée intérieure varoise, composé de sols argilo-calcaires.

### LA VINIFICATION

Egrappée, foulée, refroidie, la vendange est pressée en pressoir pneumatique direct, basse pression. Fermentation et débourbage statique à froid en cuve inox thermo-régulées pendant 15 à 20 jours à 17°C.

Elevage sur lies fines, filtration et mise en bouteille.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Paré d'un jaune citron pale, le nez délicat exprime des tonalités de pamplemousse, une pointe de goyave et de poire, sur fond pierreux. Mise en bouche nette, l'acidité pondérée donne une sensation de fraîcheur renforcée par le zeste. Beaucoup de texture qui se développe en douceur, soyeuse, aidée par l'empreinte de l'élevage sur lies fines. Son cœur fruité présente des parfums de pêche, de poire et d'agrumes, la finale tient sur de jolis amers sapides. Un vin qui exprime bien la signature maison par son style frais et l'élégance du toucher.

### ASSOCIATIONS METS ET VINS

A l'apéritif mais aussi en compagnie d'un carpaccio de Saint Jacques fruit de la passion et citron caviar.

**Garde :** 3 ans

Servir entre 8° C et 10° C



# FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD