

# CONFIDENTIELLE BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

## TERROIR

Sélection parcellaire ; schistes purs veinés de quartz blanc

## CÉPAGES

Cépage : Rolle : 100%

Ce vin est issu de raisins vendangés sur le Domaine, profitant de la certification biologique ECOCERT du vignoble, acquise depuis 1979.

## LA VINIFICATION

Les vendanges se font en fonction de critères plutôt techniques liés à la recherche d'un équilibre sur les moûts entre PH, acidité totale, maturité phénolique. Egrappage à 100%, pressurage pneumatique basse pression, sélection et assemblage des premiers jus, débourbage et entonnage. Fermentation, pour 50% du moût, en barriques de chêne de 300 litres provenant de la Forêt de Tronçais, de l'Allier, de la Nièvre et des Vosges. Soutirage. Elevage de 6 à 8 mois avec bâtonnage. Collage, assemblage, filtration. Mise en bouteille en avril/mai.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe jaune citron pâle, aux teintes argentées. Le nez livre des arômes de pamplemousse, entrelacés de touches florales- végétales qui rappellent le buis en fleurs, l'aubepine, sur fond de pêche de vigne juteuse. L'élevage contribue avec la teinte toastée, pierreuse, savoureuse. Sec et frais malgré une acidité modérée, sa texture est lisse, offrant un toucher agréable et soyeux, pour envelopper sa structure et ses jolis amers zestés. Son corps plutôt charnu rime avec l'intensité de fruit presque pulpeux, ou s'expriment pêches et agrumes croquants complétés de quelques notes d'érables et une pointe d'écorce de pamplemousse sur une finale assez longue avec l'acidulé des groseilles.

## ASSOCIATIONS METS ET VINS

A servir sur une terrine de Foie Gras ou un turbot aux asperges blanche sauce mousseline.

**Garde :** 5 ans

Servir entre 10 et 12° C



**FIGUIÈRE**

FAMILLE COMBARD