

Blanc 2008



Degré 13,85 % vol.

Acidité Totale : 3,38 g/l

pH : 3,47

CHATEAU DE POURCIEUX

Côtes de Provence

Encépagement - Rolle uniquement. Ce cépage méditerranéen, également appelé Vermentino ou Malvoisie, possède des qualités aromatiques très intéressantes, tant dans sa jeunesse qu'après quelques années en bouteille.

Sol - Bas de coteau, maigre et sablonneux.

Climat - Très méditerranéen, tempéré par une altitude de 300 m et la présence de la Sainte-Victoire, barrière rocheuse qui protège notre vignoble des excès du Mistral et des rigueurs de l'hiver.

Rendement - Malgré de gros grains ronds, dorés et tachetés, il n'excède pas les 30 hl/ha.

Vendange - Mécanisée, à l'aide d'une vendangeuse BRAUD 2420 équipée de la toute dernière tête de récolte, respectant ainsi parfaitement la vigne et le raisin. Elle s'effectue tôt le matin, parfois la nuit, afin de récolter une vendange la plus « fraîche » possible.

Vinification - Après "éraflage" et tri de la vendange à la cave, elle débute par une macération pelliculaire de quelques heures à environ 10° C. Puis après égouttage, le raisin est pressé par un presseur pneumatique afin de respecter au mieux la qualité de la vendange. La fermentation alcoolique dure environ 12 jours, à température constante de 16° environ.

Élevage - En cuve émaillée et en barrique, permettant un élevage sur lies fines et un "bâtonnage" hebdomadaire. Le collage est effectué en février, la filtration en mars et la mise en bouteille un mois plus tard.

Commentaire de dégustation effectué par notre œnologue B. TOURREL.

Ce vin est de couleur jaune pâle et brillant. Très expressif au nez, il offre des notes d'amande et de noisette accompagnées de notes de fleurs d'acacia. En bouche, très belle expression aromatique de fruits grillés et d'épices douces qui lui donnent ampleur et longueur. La finale est toute en fraîcheur.

Remarques - Il est de tradition de boire nos vins blancs dans l'année suivant leur millésime. Ainsi, ils se caractérisent par leur fraîcheur et la puissance de leurs arômes. A recommander à l'apéritif sur une anchoïade, pour accompagner une friture de rougets, un loup au fenouil ou quelques merveilleux fromages de chèvre de notre terroir... Au bout de quelques années, nos vins blancs développent des arômes de fruits secs, abricot et conservent une longueur en bouche étonnante.



A N N O D O M I N I 1 5 1 9