



# Cuvée « EXPERIENCE » BLANC de NOIRS - 2025

I.G.P. VAR (75 cl)

**ATYPIQUE & IRRESISTIBLE**

**Minéralité et Délicatesse**

Vin blanc issu de raisins noirs

Travail de précision à la réception de la vendange

Séparation immédiate des 1ers jus de goutte sans pressurage

Maturité optimale des raisins à peau noire: Grenache Cinsault et Caladoc

## VINIFICATION ET ELEVAGE

« sols argilo-calcaires »

La vendange se déroule tardivement, entre le 10 septembre et le 10 octobre.

Les nuits sont plus fraîches sur notre secteur de l'arrière-pays varois et notre vignoble est situé à une altitude de 300 m.

La récolte est réalisée de façon mécanique durant la nuit entre 3 et 9 heures le matin.

Les vignes sont très proches de notre chai de vinification ce qui permet d'apporter les raisins très rapidement au pressurage.

Le débourbage est effectué à froid (maxi 14°C) pendant 48 à 72 heures.

La fermentation alcoolique est lancée à 15°C et ensuite thermo-régulée entre 16 et 18°C pendant 10 jours environ.

Nous procédons ensuite à un élevage sur lies fines en cuves inox pendant 3 à 4 mois.

Le vin est ensuite soutiré puis filtré fin décembre.

Il se repose pendant environ 3 mois et est prêt à la dégustation autour du 15 mars.

## ASSEMBLAGE

60% Cinsault - 20% Grenache - 20% Caladoc

## DEGUSTATION

**Robe** : brillante et pâle aux reflets blancs

**Nez** : complexe et expressif

arômes de fruits rouges subtils et notes floral

**Bouche** : Généreuse et intense

Belle harmonie entre les notes de fruits et un floral délicat sur un fond de minéralité et de fraîcheur

Ensemble équilibré, tout en finesse.



## ASSOCIATION CULINAIRE

Servir idéalement l'apéritif.

Quelques idées : tartare de bar au jus de citron vert et baies roses, brochettes de poulet thym citron, daurade grillée aux herbes

	HxLxP (cm)	Poids (kg)	UVC /carton
<b>U.V.C.</b>	32x7.5x7.5	1.4	6
<b>Carton</b>	16x33x25	8.5	90
<b>Palette</b>	170x120x80	790	540