



BASTIDE DE BLACAILLOUX

DOMAINE DE BLACAILLOUX, 83170 TOURVES

ECLOSION BLANC, 2017

Coteaux Varois en Provence, Appellation d'Origine Protégée

Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2018

Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2018

Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de Macon



VITICULTURE

☞ <u>Encépagement</u>	Rolle (Vermentino) 80%
	Grenache blanc 20%
☞ <u>Mode de viticulture</u>	Agriculture Biologique
☞ <u>Rendement</u>	40 hectolitres par hectare

MILLESIME 2017

Les vendanges, très resserrées cette années (2,5 semaines), ont débuté le 07 septembre 2017. Ce millésime a encore une fois été très particulier avec une météo surprenante. Après les épisodes gélifs fin avril, s'est enchainée une période de sécheresse importante avec une seule petite précipitation entre mai et fin septembre. Malgré toutes ces conditions, la qualité de notre terroir nous a permis d'obtenir de magnifiques maturités avec notamment de très bons équilibres, les acidités ayant très bien résisté à la sécheresse.

VINIFICATION

☞ <u>Vinification</u>	Parcellaire
-----------------------	-------------

Les raisins sont vendangés au petit matin aux températures fraîches, ensuite éraflés, foulés et pressés à l'abri de l'air grâce à un système d'inertage pour éviter l'oxydation et préserver les qualités organoleptiques et colorantes des moûts.

☞ <u>Rolle</u>	Macération pré-fermentaire à froid de 6 heures
☞ <u>Grenache blanc</u>	Macération pré-fermentaire à froid de 6 heures.

La fermentation alcoolique thermo-régulée est entre 16°C et 18°C selon le profil aromatique recherché. L'élevage est effectué sur lies fines pour intensifier le bouquet et les saveurs du vin. Le degré alcoolique est à 12.5 % vol.

La parfaite expression du terroir et l'atteinte de nos exigences qualitatives sont rendues possibles grâce à la technologie de notre cave.

DEGUSTATION

☞	Température de dégustation entre 9°C et 11°C
---	--

Robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez d'une belle finesse s'exprime avec des notes de poire, de fleurs jaunes et d'ananas. A la dégustation, l'attaque franche précède une bouche fraîche et délicate persistante sur des notes florales.



BASTIDE DE BLACAILLOUX

DOMAINE DE BLACAILLOUX, 83170 TOURVES

Tél : +33 (0) 4 94 86 83 83

contact@bastide-de-blacaillox.com

www.bastide-de-blacaillox.com

