



BASTIDE DE BLACAILLOUX

DOMAINE DE BLACAILLOUX, 83170 TOURVES

QUINTESSANCE D'ECLOSION BLANC, 2016

Coteaux Varois en Provence, Appellation d'Origine Protégée

Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2018

VITICULTURE

☞ <u>Encépagement</u>	Rolle (vermentino) 70% Grenache Blanc 30%
☞ <u>Mode de viticulture</u>	Agriculture Biologique
☞ <u>Rendement</u>	40 hectolitres par hectare

MILLESIME 2016

Les vendanges ont débuté le 13 septembre 2016 avec des maturités techniques idéales. Une qualité rarissime était au rendez-vous pour ce millésime où toutes les conditions ont été réunies pour produire des vins d'un équilibre parfait. En plus de notre terroir exceptionnel (argilo-calcaire), nous avons bénéficié d'un climat très clément (pluviométrie régulière de 780mm/an et 2800 heures d'ensoleillement) qui donc généré des contraintes hydriques optimales et assez marquées sur certaines parcelles. Les acidités étaient de bonne tenue et l'état sanitaire du vignoble jusqu'à la fin des vendanges le 4 octobre était parfait, ce qui a contribué à obtenir des équilibres gustatifs encore plus fins que sur 2015 avec des taux d'alcool globalement plus bas.

VINIFICATION

☞ Vinification Parcelleaire

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 composants qualitatifs et aromatiques.

☞ Rolle 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.

Vinification et élevage : 6 mois en barriques sur lies fines avec bâtonnages.

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

Sous une robe au reflet vert, le nez complexe exprime harmonieusement des notes florales, grillées et de pain d'épices. La bouche ronde et soyeuse en attaque évolue vers plus de fraîcheur en finale soutenue par des arômes citronnés et de fleurs blanches



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