



BASTIDE DE
BLACAILLOUX

MIRAIA BLANC, 2020

Côteaux Varois en Provence, Appellation d'Origine Protégée



Cépages : 100% Rolle (vermentino)



Terroir : Situées à 350 mètres d'altitude. Les vignes sont ancrées dans un terroir froid, continental, avec des hivers rigoureux et des étés caniculaires permettant d'élaborer des vins aromatiques et délicats. Les sols, argilo-calcaires et caillouteux, sont bien drainés.



Viticulture : L'apport d'engrais d'origine naturelle est réalisé à partir d'analyses de sol et de feuilles, assurant ainsi un meilleur équilibre entre le sol et la vigne. Maîtrise de la vigueur, effeuillage, écimage et limitation des rendements, pour une meilleure maturation et qualité des raisins.



Vinification : La vinification est parcellaire. Les raisins sont vendangés au petit matin aux températures fraîches, puis éraflés 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.

Rolle : macération pré-fermentaire à froid de 6 à 12 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 de 12.5 % vol.



Note de dégustation : Robe lumineuse aux reflets verts. Ne lez, complexe, délivre des notes florales, de miel, de poire et de cannelle s'accordant subtilement. La bouche ample et soyeuse est bien équilibrée par une acidité présente mais sans excès. La finale tout en longueur, révèle avec finesse des notes florales et d'agrumes.

Garde : 3 à 5 ans



BASTIDE DE BLACAILLOUX

Domaine de Blacailoux – 83170 Tourves
Tél : +33 (0)4 94 86 83 83 – contact@bastide-de-blacailoux.com

www.bastide-de-blacailoux.com