



DEPUIS 1917

BASTIDE DE
BLACAILLOUX



SAINT-PROBACE BLANC, 2020

Vin de Pays du Var, Indication Géographique Protégée



Cépages : 45% Grenache Blanc - 55% 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 pâle aux reflets verts. Le nez dévoile des notes florales, d'agrumes et de fruits blancs. En bouche, l'attaque franche laisse place à un bel équilibre avec fraîcheur et rondeur, pour finir sur des notes citronnées.

Garde : A boire dans l'année



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