

DOMAINE DU CLOS D'ALARI APPELLATION COTES DE PROVENCE



« LE VERMENTINO » BLANC AOP 2019

TERROIR

Terre argilo-calcaire du TRIAS.

VARIETES DE CEPAGES

Rolle : 100 %

Age moyen des vignes : 10 ans

TRAVAIL DE LA VIGNE

En conversion biologique

VENDANGES

Manuelles et mécaniques.

VINIFICATION

Vendange manuelle, degré potentiel 13° à 13,5° avec un contrôle des maturités acides et alcooliques pour sauvegarder les arômes primaires. Egrappage total, macération pelliculaire à froid. Fermentation à basse température. Elevage pendant tout l'hiver sur lie fine et clarification naturelle par le froid.

DEGUSTATION

C'est un vin à la robe claire, aux reflets jaune paille.

Ce vin nous dévoile un premier nez ouvert, aux arômes très expressifs, fins, élégants.

Après aération, une prédominance de fleurs d'acacia laisse place à une jolie senteur de fruits confits, et quelques notes d'agrumes.

C'est un blanc vif, frais qui nous offre une attaque ample, aromatique.

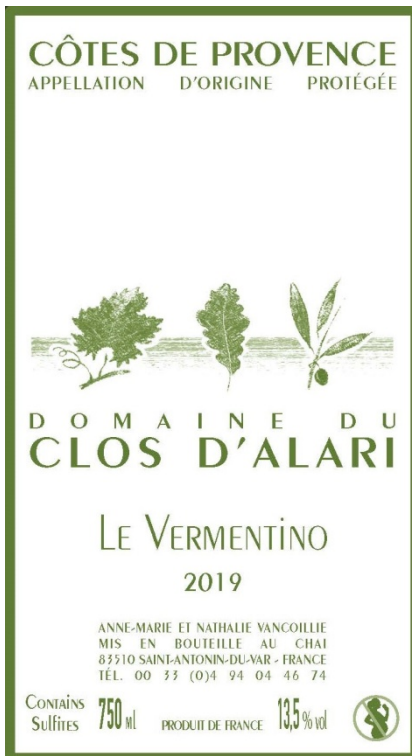
La bouche est soyeuse. Gustativement, les arômes sont dans la continuité du nez.

On trouve un côté gourmand avec des notes florales, de confiseries.

Au final, il s'agit d'un vin équilibré, flatteur en bouche.

A déguster entre 8 et 10°, il s'accordera parfaitement avec un saumon aux herbes de Provence, un bar au fenouil, un plateau de fromage : chèvre ou brebis.

Un tian de légume voire ratatouille. Temps de garde 2 à 3 ans.



CONTACT

Nathalie Vancoillie

Tél : 04.94.04.46.74 /P : 06.03.67.66.26

Mail : lecloldalari@sfr.fr www.lecloldalari.com

