

# CUVÉE VIA AUREA

## BLANC



### FICHE DE DÉGUSTATION

Blanc "VIA AUREA" 2017

AOP Côtes de Provence

Alcool : 13.5 % vol.

D'un jaune très pâle, sa robe est brillante, aux larges reflets verts.

Le nez, intense, révèle des notes de fruits blancs (poire, pamplemousse blanc) et d'amande fraîche.

La bouche, équilibrée, laisse s'exprimer des arômes de poire et d'agrumes. La finale, persistant sur le fruit, se prolonge sur une jolie fraîcheur.

Goût :  
Sec et Fruité

Vin équilibré et gourmand.

Niveau de garde :  
2 ans

Température de service :  
Entre 8 et 10°C

Alliances mets et vin :  
Apéritif, fruits de mer, loup  
au fenouil, fromages de  
chèvre et de brebis.

### FICHE TECHNIQUE

Culture

Troisième et dernière année de Conversion en Agriculture Biologique (Ecocert).

Sol

Argilo-calcaire.

Cépages

' Rolle (Vermentino) 40 %, Ugni-Blanc 60 %.

' Age moyen des vignes : 20 ans.

' Les vignes sont palissées, formées en cordon de Royat bilatéral avec deux coursons à deux yeux sur chaque bras.

' L'ébourgeonnage est manuel.

Vinification et élevage

' Récolte mécanique des raisins.

' Eraflage et foulage.

' Macération pelliculaire à froid.

' Pressurage et séparation des jus de gouttes et des presses.

' Débourage pendant 24 h à froid.

' Fermentation alcoolique à basse température en cuve

thermorégulée (16°C) pour préserver et révéler les arômes, par des

levures sélectionnées.

' Fermentation malolactique bloquée par sulfitage.

' Elevage en cuve.

' Collage en Novembre.

' Filtration clarifiante en Décembre.

Mise en bouteille

Janvier 2018.



---

L'AVIS DU SOMMELIER

A venir.

Goût :

Sec et Fruité

Niveau de garde :

2 ans

Température de service :

Entre 8 et 10°C

Alliances mets et vin :

Apéritif, fruits de mer, loup  
au fenouil, fromages de  
chèvre et de brebis.

