



Cuvée BOIS DES FÉES Blanc



Origine :

Vignoble en Coteaux d'Aix-en-Provence, d'exposition nord, planté sur sols argilo-calcaires, à une altitude moyenne de 250 m.

Composition :

Vermentino 70 % et Ugni Blanc 30 %.

Culture :

Conduite des vignes en agriculture biologique, Vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01.

Vendanges :

Mécanique et manuelle, réalisées de nuit afin de profiter des basses températures, protéger les baies et diminuer l'apport de sulfites.

Vinification :

Macération sur bourbes entre 2° et 4° en vue de favoriser la variété et complexité aromatique. Fermentation conduite entre 12° et 14°. Elevage sur lies fines.

Dégustation :

Le nez, d'une grande délicatesse, s'ouvre sur des arômes de fruits exotiques (ananas, passion...) et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est franche sur de superbes notes de pêche et de poire. L'ensemble est généreux et gras, soutenu par une belle fraîcheur minérale.

Alliances :

Une petite friture d'éperlans, Coquillages, Dorade au fenouil, assiette de fromage, Carpaccio d'Ananas.

Quantité Bois des Fées Blanc : 40 HL (5 300 bouteilles)