



CLOS BLANC

Blanc 2016

“

Une cuvée monocépage pour permettre l'expression sans fard du terroir calcaire de La Martinette.

Issue d'une parcelle de vieux Rolle sur marnes calcaires, cette cuvée rare se distingue des autres blancs de notre région par la recherche de la plus belle expression de minéralité possible de notre terroir. Dans cet état d'esprit, les raisins sont vendangés, vinifiés et élevés à la manière bourguignonne.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION :

Cépages : Rolle 100%

Degré d'alcool : 13,5%

Les raisins sont soigneusement ramassés à la main, parfois en plusieurs tris, puis pressés délicatement en grappe entière afin de n'extraire que les meilleurs jus, les plus fins. La fermentation est conduite en fûts de 500L. Les vins sont ensuite élevés pendant 8 mois sur lies totales avant leur mise en bouteille. Un vieillissement

complémentaire de 12 mois est ensuite réalisé en cave avant de proposer les vins à la vente.

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES :

Une robe jaune pâle teintée de légers reflets argentés. Un nez élégant présentant une fine complexité où se mêlent notes de fleurs blanches, notes fruitées et touches minérales. Un palais dense et harmonieux composé de subtiles touches boisées qui s'étire sur une finale allongée par de nobles amers cédrat et une très belle salinité.

ACCORDS METS & VINS :

Racé, marqué par de subtiles notes calcaires, Clos Blanc s'associe particulièrement bien avec les poissons les plus nobles tels qu'un loup grillé au fenouil ou un rouget farci à la mode provençale.