



Fiche de dégustation

LA BADIANE en Blanc
Côtes de Provence

La Cuvée l'Été en Blanc (comme Rendez-vous) est aujourd'hui le point d'entrée pour découvrir les vins de La Badiane. C'est une cuvée produite dans le plus pur style provençal avec comme objectif le plaisir et l'équilibre.

Cette cuvée gorgée de soleil vous racontera l'été en Provence où légèreté, fraîcheur et minéralité se rencontrent pour combler vos papilles.

Cépage : Rolle uniquement

Terroir : Le sol est composé de marnes argilo-calcaires (jurassique) profondes correspondant à l'érosion des massifs alentour. Les vignes sont situées en milieu de coteaux sur les terres Pignans au Nord Est de Toulon.

Vinification et élevage :

Les raisins ont été vendangés à la machine puis pressés dans un pressoir pneumatique et mis à fermenter dans une cuve à plafond mobile de 50 hl... Les fermentations malolactiques sont bloquées pour lui préserver ses arômes de fleurs et sa fraîcheur.

Dégustation :

Chaque année, j'essaie de me rapprocher d'un équilibre plus construit sur la tension et la légèreté.

Service : Servir à 12°/13°.

Accords mets-vins:

Comme pour rendez-vous, c'est un vin de tonnelle, d'apéritif, à boire entre amis, comme je les aime. Sa vivacité est source de plaisir.