



BLANC PETIT SALE

Vin de Pays des Bouches du Rhône



Terroir et rendements

Argilo-calcaire, caillouteux. Exposition ouest / nord-ouest. Altitude 380m, rendement de 65 hl./ha.

Cépage

Majoritairement Clairette (localement appelé « le Salé »), vignes plantées en 1954 ... complété avec du Vermentino.

Vendange et vinification

Vendange manuelle septembre et début octobre. Tri de la vendange sur tapis à l'entrée en cave. Vendange légèrement foulée et égrappée. Macération pelliculaire à basse température (5°C) et pressurage pneumatique souple. Fermentation du jus à température normale (18 à 23°C). Fermentation malolactique bloquée. Précipitation tartrique naturelle en cuve par le froid.

Elevage & Production

Cuve béton. Mise en bouteille en février et mars. Production de 192 hl. , soit environ 24.110 bouteilles et 261 magnums.

Dégustation

Robe claire et limpide. Nez fin à caractère floral et minéral avec des notes de pêche blanche et citron. En bouche, vif et droit, un vin précis, marqué par le calcaire et le silex, un régal de fraîcheur.