



Fontcreuse Blanc Côtes de Provence, Agriculture Raisonnée.

AOP Côtes de Provence, Provence, France

En 2016, Jean François Brando propriétaire du Château de Fontcreuse à Cassis, et Olivier Sumeire, 8ème génération de vignerons provençaux et propriétaire de trois Châteaux familiaux, créent un Côtes de Provence d'exception.

PRESENTATION

Robe jaune pâle aux reflets d'or blanc
Nez d'agrumes aux pointes citronnées
Bouche aux notes de citron mûri au soleil provençal
Belle rondeur et jolie typicité.

LOCATION

Au coeur du terroir de Trets, face à la montagne Sainte Victoire.

TERROIR

Argilo-calcaire de Trets Agriculture raisonnée

IN THE VINEYARD

La culture de la vigne est traditionnelle : travail du sol, ébourgeonnage au printemps et vendanges en vert en juillet afin de maîtriser les rendements. Vendanges manuelles.

WINEMAKING

Pressurage direct de la vendange égrappée dans les pressoirs thermorégulés en acier inoxydable, puis fermentation à température contrôlée en cuves en acier inoxydable.

VARIETALS

Ugni blanc 50%, Rolle 50%

13 % VOL.

TECHNICAL DATA

Surface area of the vineyard: 55 ac

Age of vines: 30 years old

SERVING

10 à 12 degrés

AGEING POTENTIAL

5 years

FOOD PAIRINGS

Bouillabaisse, loup grillé au fenouil