



## Rose Infinie Blanc

AOC Côtes de Provence (Provence), Blanc 2015

J'irai cueillir la Rose  
Au pied du cep de Vigne  
Pour t'offrir le symbole  
De notre Amour Infini

Il était de tradition de planter un rosier en tête des rangs de vigne pour prévenir le viticulteur de la présence de l'oïdium avant qu'il ne se propage dans le vignoble.

Quoi de plus beau que la rose, symbole de l'amour infini associé à notre vin qui se caractérise par sa finesse et son élégance, dans le pur style des blancs provençaux.

### LE MILLÉSIME

Les vendanges 2015 se sont révélées précoces et intenses. Les différents cépages ont mûri pratiquement en même temps, et de ce fait, il a fallu rentrer les raisins le plus rapidement possible afin d'éviter la sur maturité et des degrés en alcool trop élevés. Les conditions météorologiques ont été optimales pour l'obtention d'une vendange saine.

Le millésime 2015 a été très favorable aux secteurs les plus frais de Provence tel que celui de la Vallée de l'Arc d'où provient Rose Infinie.

### TERROIR

Le terroir de la Vallée de l'Arc, à l'Est de la ville d'Aix-en-Provence est considéré comme l'un de plus naturels de France.

Le vignoble est implanté sur les coteaux, au sud de la Sainte-Victoire, qui dominant la haute Vallée de l'Arc, sur des sols constitués essentiellement de calcaire, d'argile et de grès rouges avec une charge caillouteuse importante. Ces sols pauvres et bien drainés, sont propices à la culture de la vigne.

Ce terroir bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel et d'un climat aux nuances légèrement continentales, protégé au Sud des influences maritimes par le Mont Aurélien et le massif de la Sainte-Baume.

L'action du Mistral, vent sec et régulier, est bénéfique à la vigne car il assainit le vignoble. La maturation des raisins y est plus tardive que sur le reste de l'appellation Côtes de Provence, ce qui apporte aux vins une fraîcheur caractéristique.

Ce terroir unique, où la vigne est cultivée depuis l'Antiquité, exerce une profonde influence sur les vins qui en sont issus et présente des caractéristiques géo-climatiques très spécifiques.

### VINIFICATION

Dès leur arrivée à la cave, les raisins sont entièrement éraflés et légèrement foulés pour être conduits dans des pressoirs pneumatiques entièrement fermés et protégés par du gaz neutre.

Une partie des raisins effectuent une macération pelliculaire pendant 6 heures dans un pressoir.

A la sortie du pressoir, les jus sont séparés par niveau de qualité et une nouvelle fois refroidis pour faciliter le débouillage (élimination des matières solides) et laisser clarifier très rapidement le moût blanc, riche en pulpe et en débris végétaux.



## Rose Infinie Blanc

AOC Côtes de Provence (Provence), Blanc 2015



Est effectué ensuite un débouillage (élimination des matières solides) sévère. Cela permet d'obtenir des vins blancs typés, puissants et très aromatiques. La fermentation alcoolique à basse température constante (15-16°C) permet de préserver le potentiel aromatique et développe des arômes plus fins.

Après avoir séparé le jus très clair, les bourbes (résidus solides) sont filtrées pour permettre l'extraction d'un jus très aromatique

La fermentation durera environ 20 jours.

Après la fermentation, le vin est soutiré pour le débarrasser de ses lies grossières (débris de levures mortes). L'élevage sur lies fines permet au vin de gagner volume et longueur en bouche.

### CÉPAGES

Rolle ou Vermentino, Ugni blanc

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12,68 % vol.

Age moyen des vignes: 7 à 50 ans

Rendement: 55 Hl/Hectare hL/ha

Sucre résiduel: 1.37 g/l

pH: 3.41

Acidité tartrique: 3.36 g/l

### SERVICE

8 à 10 °C

### DÉGUSTATION

Le vin blanc que nous avons élaboré présente une robe jaune pâle avec des reflets verts. Il se caractérise par une délicate fraîcheur dégageant des notes d'agrumes et d'arômes de fruits à chair blanche tels que la poire et la pêche.

### ACCORDS METS-VINS

Idéal pour accompagner des plats méditerranéens comme le poisson de roche ou la bouillabaisse.

