

## Rose Infinie Blanc

AOC Côtes de Provence (Provence), Blanc 2014



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

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

Le printemps et l'été 2014 se sont avérés particulièrement favorables en termes de pluviosité et d'ensoleillement, ce qui a amené une récolte abondante et de grande qualité.

Les vendanges ont débutées dans le secteur de Puyloubier aux alentours du 8 septembre.

La récolte a été interrompue par des épisodes pluvieux, ce qui a quelque peu retardé la maturité du raisin. Certains cépages ont été impactés par ces précipitations qui ont impliquées un tri de la vendange un peu plus important qu'à l'accoutumée. Un suivi sélectif de la maturité de chaque parcelle, une grande réactivité au niveau de la récolte et, enfin, le savoir-faire et l'équipement des vinificateurs, ont permis que la qualité soit au rendez-vous.

### SITUATION

Le vignoble de Puyloubier, installé entre pinèdes et oliveraies, s'étend en coteaux sur le versant sud de la Sainte-Victoire. Avec ses 700 hectares, il est le premier vignoble de l'appellation Côtes de Provence.

### TERROIR

Considéré comme l'un des plus naturels de France, le terroir de Puyloubier, à l'est de la ville d'Aix-en-Provence, se situe sur le flanc sud de la Montagne Sainte Victoire.

Le vignoble est implanté sur les coteaux qui dominent 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.

Une sélection parcellaire judicieuse permet de développer la typicité de chacun de nos



## Rose Infinie Blanc

AOC Côtes de Provence (Provence), Blanc 2014



vins.

### A LA VIGNE

Le village de Puyloubier situé sur l'axe « Aix en Provence – Nice » s'appuie au sud sur les premiers contreforts de l'imposante barre rocheuse, le regard posé sur les vignes qui se déroulent à ses pieds.

### 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.

À 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.

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, (Vermentino)

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12,79 % vol.

Age moyen des vignes: 7 à 50 ans

Rendement: 55 Hl / hectare hL/ha

Volume de production: 15 000 bouteilles/ans avec potentiel de 100 000 cols

Sucre résiduel: 0,6 g/l

pH: 3,38

Acidité tartrique: 3,35 g/l g/l

### SERVICE

8-10 °C

### DÉGUSTATION

Le vin blanc que nous avons élaboré présente une robe jaune pâle avec des reflets verts. Il dévoile des arômes de fruits à chair blanche tels que la poire, la pêche et parfois le melon. On trouve également les agrumes avec des notes de citron, de citron vert et de pamplemousse.

En bouche ce vin blanc se caractérise par une délicate fraîcheur, on peut y retrouver les agrumes et les fruits blancs parfois agrémentés par des notes de fleurs blanches.

### ACCORDS METS-VINS





## Rose Infinie Blanc

AOC Côtes de Provence (Provence), Blanc 2014

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

