



## 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.

### PRÉSENTATION

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.

### SITUATION

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

### TERROIR

Argilo-calcaire de Trets Agriculture raisonnée

### À LA VIGNE

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.

### VINIFICATION

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

### CÉPAGES

Ugni blanc 50%, Rolle 50%

13 % VOL.

### DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 55 ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

### SERVICE

10 à 12 degrés

### POTENTIEL DE GARDE

5 ans

### ACCORDS GOURMANDS

Bouillabaisse, loup grillé au fenouil