



Château de Fontcreuse, AOP Cassis, Cuvée F, AOP Cassis, Blanc, 2022

AOP Cassis, Provence, France

PRÉSENTATION

Formidable Cassis blanc cuvée F. ou s'entremêlent les notes persistante de fruits mûrs et de chèvrefeuille. De bouche harmonieuse, un grand vin suave et sec.

SITUATION

Sur la commune de Cassis, c'est l'une des plus vieilles appellations de France reconnue dès Mai 1936. Elle fut l'une des trois premières consacrées et régies par l'Institut National d'Origine (INAO) : un domaine exceptionnel, unanimement reconnu.

TERROIR

Calcaire du crétacé caillouteux.

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

Foulage, égouttage, faible pressurage, débourage des jus à froid (12°C), et fermentation alcoolique thermorégulée (18°C). Fermentation malolactique bloquée.

CÉPAGES

Marsanne 60%, Ugni blanc 25%, Clairette 15%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 16,25 ha

13 % VOL.

SERVICE

10 à 12° c.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

ACCORDS GOURMANDS

Coquillages, crustacés, bouillabaisse et poissons.

PRESSE & RÉCOMPENSES

**GUIDE
DUSSERT-GERBER
VINS**

'''A la tête des premiers Grands Vins classés'''
Guide Dussert-Gerber

**LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS**

Le Guide Hachette des Vins

