

Cuvée MISTRAL



CÔTES DE PROVENCE

Là où souffle le mistral, c'est tout l'esprit du sud de la France qui vous emporte. Un parfum de garrigue, le bruit des grillons et des cigales, la chaleur d'un soleil suave, le bon temps et l'amour comme art de vivre... La vie y est belle, chaque jour est une fête et l'instant présent si parfait.

Pour accompagner ces moments de bonheur simple, voici **Cuvée Mistral - Côtes de Provence blanc**.



Terroirs

Souhaitant créer une véritable marque ambassadrice de la Provence, nous avons sélectionné un terroir propice à un assemblage de grande qualité :

Lorgues

Si le village de Lorgues est connu pour la culture de la truffe (2/3 tiers des truffes françaises viennent de Provence), il s'agit du principal bassin de production des rosés en Provence où le plateau « triastique » est entouré par un paysage de collines et de vallons calcaires.

S'il s'étend jusqu'aux portes de la Vallée du Rhône à l'ouest, c'est bien proche du massif des Maures ou du Tanneron qu'il permet aux vignes de s'épanouir au maximum.

Les vignes reposent sur un sol calcaire d'argile rouge où l'influence maritime joue un rôle moins important que dans le sud de la Provence avec une maturité décalée de deux semaines en moyenne.

Assemblage

80% Vermentino (Rolle)

20% Ugni blanc

Vermentino

Appréciant particulièrement les terroirs secs et peu fertiles des climats chauds, le Vermentino ou Rolle s'épanouit bien en Provence en dégageant des arômes de poire et de pomme.

Ugni blanc

Cultivé dans les terroirs du sud de la France, sa couleur pâle éclaircit notre vin. Très utilisé chez les Italiens, il apporte de la nervosité à notre assemblage par l'acidité naturelle qui le caractérise.

Cuvée MISTRAL



CÔTES DE PROVENCE

Note de dégustation

Une belle couleur or pâle aux reflets verts qui annonce un vin expressif. Au nez, c'est une explosion aromatique avec des notes d'agrumes comme le citron de Menton, balancées par la poire acidulée. La bouche est fraîche, élégante et dynamique.

En résumé, ce vin racé est surprenant par son fruité et sa fraîcheur.

Vinification

Vendanges mécaniques de nuit et tôt le matin gardant toute la fraîcheur des raisins.

Pressurage à basse pression puis sélection des premiers jus et fermentation à basse température.

L'assemblage s'effectue avant la mise en bouteille après une période de repos dans les cuves thermorégulées.

Analyse : Alcool 13% / pH 3,40 / SR 1,6g/l

Conseil œnologique

Philippe Laillet nous accompagne tout au long de l'année dans le suivi de la vigne au sein des propriétés partenaires. Son expertise se base sur plus de **25 ans d'expérience** dans le vignoble de Provence qui lui permet de nous aiguiller au mieux sur les cépages et les terroirs.

Dans la même gamme

Nous vinifions en AOC Côtes de Provence, la Cuvée Mistral en rosé et blanc à partir **des meilleurs terroirs** de l'appellation.

La Provence est également connue pour les herbes de Provence et ses spiritueux distillés. Nous créons ainsi **MistralGin, le premier dry gin rosé de Provence**. De plus, pour accompagner la consommation nomade, nous proposons le **premier Gin & Tonic prémix français** en collaboration avec Franklin & Sons, prestigieux tonic britannique.

Au final, notre gamme représente tout l'art de vivre de la Provence.

