



***Cassis Blanc***  
***2004***  
***Clos Val Bruyère***  
***(Biologie)***

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Provence
<b>Appellation :</b>	AOC Cassis
<b>Encépagement :</b>	30 % Ugni blanc, 30 % Clairette, 30 % Marsanne, 10 % Sauvignon
<b>Age moyen des vignes :</b>	25 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo calcaire
<b>Situation :</b>	Sud, Sud-Est
<b>Production moyenne :</b>	25000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	33 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation en cuves thermorégulées, vendanges éraflées
<b>Elevage :</b>	1 an sur lies fines en cuve inox
<b>Vinificateur :</b>	M. Simonini
<b>Propriétaire :</b>	M et Mme Simonini

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe jaune pâle.
<b>Olfactif :</b>	Le premier nez est pur et discret. A l'aération se dégagent de subtiles notes florales de tilleul et de jasmin ainsi que des parfums fruités d'agrumes (citron vert). On perçoit également quelques senteurs miellées.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche est franche. Un beau gras se dépose sur le palais, immédiatement relayé par une agréable acidité rafraîchissante et longiligne.
<b>Global :</b>	Un vin qui représente à merveille son appellation, fin, floral et frais. Idéal avec la cuisine des poissons.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2008 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>14.40</del> €TTC – <b>Tarif club : 13.00 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Terrine de poissons blancs à l'aïoli
<b>Service :</b>	Servir à 12° C