



*Côtes de Provence
Blanc 2004
Réserve Delphine
Domaine St André de Figuière
(Biologie)*

Caractéristiques

| | |
|-------------------------------|---|
| Région : | Provence |
| Appellation : | Côtes de Provence |
| Encépagement : | Rolle (Vermentino) |
| Age moyen des vignes : | 20 ans |
| Sous-sol : | Schistes veinés de quartz |
| Situation : | Face à la mer et aux îles de Porquerolles |
| Production moyenne : | 5000 bouteilles |
| Vendanges : | Manuelles |
| Rendement moyen : | 45 hl/ha |
| Vinification : | Egrappage total, fermentation en barriques de chênes neuves |
| Elevage : | 8 mois en barriques chêne neuf (300 l) |
| Vinificateur : | Damien Pagès |
| Propriétaire : | Famille Combard |

Analyse

| | |
|-------------------|---|
| Visuel : | Robe jaune clair. |
| Olfactif : | Le nez est intense et surprenant. On distingue des arômes très mûrs voire surmaturés, de pâte de coing, d'abricot, de citron confit et de miel de résineux. Le tout se fond sur des notes finement boisées (vanille). |
| Gustatif : | L'attaque de bouche est ample avec du corps et une belle ampleur. Le contraste avec le nez est intéressant puisque le vin finit frais et presque citronné. |
| Global : | Une cuvée un peu déroutante entre l'exubérante nature du nez et la fraîcheur mordante de la bouche. Original et étonnant ! |

Dix-verres

| | |
|--------------------------------|---|
| Apogée : | 2008 |
| Prix estimé à ce jour : | 22.00 €TTC – Tarif club : 19.50 € TTC |
| Accords mets - vin : | Une volaille truffée, poulet aux gousses d'ail |
| Service : | Servir à 12° C, carafer ½ heure |