



# *Coteaux d'Aix-en-Provence*

## *Clos Victoire Blanc 2005*

### *Château Calissanne*

#### Caractéristiques

<b>Région :</b>	Provence
<b>Appellation :</b>	Coteaux d'Aix-en-Provence
<b>Encépagement :</b>	50 % Sémillon et 50 % Rolle
<b>Age moyen des vignes :</b>	15 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo calcaire
<b>Situation :</b>	Plein Sud
<b>Production moyenne :</b>	15000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles en légère surmaturation
<b>Rendement moyen :</b>	38 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation en fûts, malo/bloquée pour conserver de la fraîcheur
<b>Elevage :</b>	18 mois en barriques et demi muids
<b>Vinificateur :</b>	Jean Bonnet
<b>Propriétaire :</b>	Philippe Kessler

#### Analyse

<b>Visuel :</b>	Robe jaune or.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est complexe et expressif. De nombreuses notes d'élevage (grillé, fumé, boisé) s'ajoutent à des senteurs d'agrumes confits et de résine.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche est ample, riche et grasse. Le corps du vin, tout en volume, se dépose progressivement sur la langue. Cette superbe matière est relayée par une fine fraîcheur qui dompte la puissance du vin.
<b>Global :</b>	Quelle richesse d'extraction pour un vin de Provence qui s'approche beaucoup de ses voisins du Rhône (Châteauneuf-du-Pape) !

#### Dix-verres

<b>Apogée :</b>	2008
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	18.00-€TTC – <b>Tarif club : 15.80 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Turbot grillé au fenouil
<b>Service :</b>	Servir à 12° C, carafes ½ heure