

Mas Porquetière

Stéphane **CUER**
Vigneron

Fiche Technique



AOC CÔTES DE PROVENCE - BLANC 2009

Degré - 13,5%vol Production - 3 600 bouteilles

ENCEPAGEMENT

- 50% Ugni blanc,
- 50% Rolle,

METHODE CULTURALE ET TYPE DE SOL

Culture biologique sur sol Argilo-silicieux

DEGUSTATION

Un blanc couleur jaune pale, reflet jaune brillant, avec de grosses expressions de vinosité.

Nez très expressif sur des notes exotiques (ananas, mangue), puis évolution sur des notes fleuries et légèrement mentholées.

Attaque en bouche puissante (aromes très exotiques), évolution très souple avec un respect de l'équilibre avec une pointe de fraîcheur. Fin de bouche puissante avec une rétro-olfaction sur des notes exotiques.

VINIFICATION

Macération pelliculaire à froid avant pressurage, et stabulation pré fermentaire à froid avant fermentation. Fermentation alcoolique à basse température, élevage sur lies fines de 5 mois.

Un vin fin qui allie la puissance aromatique et la fraîcheur d'un jeune Rolle et de vieux Ugni-Blanc apportant complexité et vinosité.

ACCORD METS ET VINS

Poissons grillés, coquillages puissants, volaille aux agrumes, fromages de chèvres et surtout pour son plaisir avec ce que l'on veut

.....

Route de l'EAALAT

83340 Le Cannet des Maures

Tel/Fax 04 94 73 04 67

Port 06 10 02 41 49

mail : stephanecuer@gmail.com



Certifié ECOCERT F-32600