



CLOS SAINTE MAGDELEINE



Cuvée Bel Arme, Vieilles vignes Gamme Domaine

Appellation : AOC CASSIS

Cépages : Marsanne (55%), Ugni blanc (20%), Clairette (20%), Bourboulenc (5%).

Terroir : Sélection parcellaire complantée en 1962 exposée nord/nord-ouest, sur les pentes du Cap Canaille en bord de mer. Terroir argilo-calcaire et rocaillieux dans le Parc National des Calanques, à Cassis.

Vinification : Vendange manuelle. Tri des raisins à la réception. Vinification 100% naturelle avec des levures indigènes, puis élevage sur lies fines pendant 14 mois en cuves béton ovoïdes. Mis en bouteille sans collage ni filtration.

Caractère : Tranchant et ciselé, il dévoile une chair subtile de fleurs blanches et une fraîcheur saline qui s'étire en bouche, soutenue par une minéralité vibrante et de fins amers. Élégant, ample, grande complexité.

Moment de consommation : Vin de gastronomie.

Accords : Saint-Pierre aux aromates, volaille rôtie à l'estragon, Rove du Mont-Ventoux et pousses de roquette à l'huile d'olive, curry de crevettes légèrement relevé au lait de coco.

Température de service : 12° C

Garde : 6 à 7 ans

Production annuelle : 7 000 bouteilles

« Issue des vieilles vignes du domaine, sur une parcelle complantée, la cuvée Bel-Arme offre une expression lumineuse et sans concession du terroir de Cassis »
