



SAINTE MAGDELEINE



Cuvée Baume-Noire, Vermentino Gamme Domaine

Appellation : IGP Pays des Bouches-du-Rhône

Cépages : Rolle (Vermentino).

Terroir : Sélection parcellaire exposée nord-ouest, sur les pentes du Cap Canaille en bord de mer. Terroir argilo-calcaire et rocailleux 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 10 mois dans des jarres en grès de 1 000 litres. Mis en bouteille sans collage ni filtration.

Caractère : Texture ample équilibrée par une salinité vibrante et des amers délicatement fondus qui prolongent sa persistance. Il conserve une pureté minérale et une expression saline d'une grande force.

Moment de consommation : Vin de plaisir et de gastronomie.

Accords : Sole meunière avec des coques et des couteaux en persillade, ris de veau laqué à la réglisse, tomme de brebis au miel de fleurs et sumac du Cap Canaille.

Température de service : 12° C

Garde : 5 ans

Production annuelle : 3 000 bouteilles

« Né d'une sélection massale de Vermentino, ce vin puise son identité dans les terrasses calcaires du Cap Canaille. La cuvée Baume-Noire révèle toute l'authenticité du terroir »
