



Domaine de la FERME BLANCHE

APPELLATION CASSIS CONTRÔLÉE



Blanc Classique 2024



L'ensemble des cépages autorisés dans l'appellation : Ugni blanc 20 %, Clairette pointue 20 %, Bourboulenc 10 % (acidité) Marsanne 40 %, Sauvignon blanc 10 % (rondeur, arômes et gras).



80 % en coteaux s'ouvrant sur la baie de Cassis.



Vendanges : Manuelles, fin août, en petites caisses. Triage, égrappage, macération pelliculaire et pressurage pneumatique doux. Débourbage des moûts à 12 °C. Fermentation alcoolique à température contrôlée.



80 000 bouteilles.



Ce blanc est né sous le signe de la richesse aromatique grâce à un assemblage traditionnel de nos cinq cépages cassidains. C'est l'exubérant de la famille avec son nez d'agrumes et de pomme verte. Sa bouche vive et saline, ses notes anisées en font un beau représentant du style bord de mer.



Servez le à 10°C et laissez le venir, son corps s'épanouira.



Laissez le parader sur les tables de vos moments festifs, un vrai bonheur pour vos papilles et convives. Accompagnez le de délices provençaux : oursins, huîtres, poissons grillés (tentez les ceviches!), petites fritures, fromages de chèvre frais et salades estivales.

