

Domaine de La Ferme Blanche



Blanc Excellence 2022

APPELLATION CASSIS PROTEGEE



Marsanne 50 % (structure, arômes et gras)
Clairette pointue 50 % (finesse et acidité)

En coteaux s'ouvrant sur la baie de Cassis.

Argileux et très calcaire.

Manuelles, début septembre, en petites caisses.

Triage, égrappage, macération pelliculaire et pressurage pneumatique doux. La moitié du volume total a fermenté quatre semaines en barriques suivi d'un an d'élevage avec batonnage. Fûts de 400 litres composés de chêne de l'Allier, chauffe moyenne. L'ensemble produit alors une harmonie raffinée.

8 000 bouteilles.



Robe d'un or riche et lumineux.



Arômes de fruits blancs, zestes d'agrumes et un trait de vanille. Dès la première gorgée son corps velouté tapissera la bouche et montera crescendo en puissance. Les fruits mûrs et la minéralité rivalisent dans un bel équilibre.



A 10° C environ.



Une truite aux amandes, un homard, une coquille St. Jacques seraient prêts à se damner pour lui.

EARL Vignobles Imbert
RD 559 – 13 260 Cassis

Tel : 04 42 01 00 74 – Mail : domainefermeblanche@gmail.com