



Domaine de la FERME BLANCHE

APPELLATION CASSIS CONTROLÉE



Rouge 2023



Mourvèdre 100 % (après une « vendange verte » effectuée fin juillet, afin d'obtenir une petite production, une maturité plus régulière et des raisins très sains).



En coteaux s'ouvrant sur la baie de Cassis.
Argile et très calcaire



Vendanges manuelles scrupuleusement sélectionnées, début Octobre, en petites caisses.

Triage et égrappage à 100 %. Fermentation à température contrôlée pour une longue cuvaison.
Vieillissement et élevage pendant 6 mois en barriques.



5 000 bouteilles.



Une belle robe grenat habille ce rouge original dominé par des notes de cerises bigarreau et d'épices douces. La bouche offre une bonne mâche, autour de tanins un peu jeunes mais de qualité, et trouve un bon support dans une élégante fraîcheur saline



Ouvrir la bouteille à 18° C environ et la laisser « venir » sur table.



Régalez-vous d'un tajine de bœuf, d'un carré ou sauté d'agneau, d'un canard sauce aux truffes, d'un gigot de mouton, d'une daube provençale

