



CUVÉE G

AOP Côtes de Provence blanc

Cépages : 90 % Vermentino, 10 % Clairette.

Nos raisins sont vendangés à la main, soigneusement triés et avec le sourire !

Terroir : "La Daby"(Le Beausset). Sur un sol argilo-calcaire, les parcelles sont à flanc de colline, cultivées en restanques.

Vinification : Une macération pelliculaire à froid (technique qui permet d'extraire le maximum de fruit et de gras). La fermentation se fait en cuves inox thermorégulées.

La première cuvée du domaine. Une signature minérale de notre savoir-faire, la Gueissard touch !! Elle est déclinée en blanc, rosé et rouge. Un vin droit et profond. Equilibre parfait entre la fraîcheur aromatique, la rondeur et la longueur en bouche.

Au lieu-dit le plus calcaire, sur notre parcelle des Trois Pins à la Daby, au Beausset, en haut des restanques, lorsque les « Rolles » (Vermentino) sont à maturité, dorés comme des lingots, ils peuvent attendre doucement, la maturité de la parcelle en exposition plus fraîche. On obtient un vin minéral et franche en bouche, adouci par des aromatiques aboutis et beaucoup de profondeur.

Mis en bouteille au domaine selon le calendrier lunaire.

Dégustation : Belle robe brillante aux reflets d'or blanc. Le nez dévoile un bouquet d'arômes fruités (pêche, abricot, agrume) et un parfum délicat de fleurs blanches. La bouche est ample, riche, persistante avec des notes de fruits à noyaux, équilibrée par sa juste fraîcheur.

À boire : Dans l'instant.

Accords mets et vin : à l'apéritif, sur un plateau de fruits de mer, un loup grillé au fenouil. Des roulés d'aubergines confites au fromage de chèvre frais.

Température de service : 10 à 12 °C

Potentiel de garde : 2 à 3 ans.