

DOMAINE DE LA  
FOUQUETTE  
BLANC  
Cuvée « Brin de Mimosa »



**APPELLATION :**

CÔTES DE PROVENCE

**CEPAGES (millésime 2013) :**

Rolle (Vermentino) : 100%

**TERROIR :**

Argilo-schisteux acide

**MODE DE CULTURE :**

Taille courte. Effeuillage précoce  
Vendanges en vert en début d'été  
pour limiter la production

**VINIFICATION :**

Rendement : 40 HL/hectare  
Vendanges manuelles  
Macération préfermentaire à froid  
Pressurage pneumatique  
Maîtrise des températures (16-18°C)  
Vinification en cuve ovoïde

**DEGUSTATION :**

Robe :

Elégant vert pâle, limpide

Nez :

Intense. Arômes de fruits blancs

Bouche :

Attaque vive évoluant vers des arômes d'agrumes

**GARDE :**

Conservation 1 à 3 ans

**ACCORDS METS & VINS :**

Poissons grillés, salade de poulpes. Apéritif  
estival et festif

**RECENTES RECOMPENSES :** Médaille d'or Paris 2014. Médaille d'argent Paris 2013, Médaille d'argent Paris 2010, Sélection au journal « Le point » dans l'article sur les blancs de Provence paru en septembre 2010. Médaille d'argent Paris 2011. Médaille d'argent concours des vignerons indépendants 2011. Médaille d'argent Mâcon 2011. Médaille de bronze Mâcon 2012.