Château Malherbe Côtes de Provence "Pointe du Diable" blanc 2021

Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Famille Ferrari (Château MALHERBE)
Millésime: 2021
Appellation: Côtes de Provence
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Pointe du Diable
RVF: 89/100
Cépage dominant: sémillon

Description brève du produit :

89/100 RVF. Un savant assemblage d'ugni (pour la vivacité) et de sémillon (pour la structure) qui donne naissance à une cuvé équilibrée et complexe. Un superbe et séduisant Côtes de Provence blanc... qui n'est, pour une fois, pas issu du cépage rolle !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU MALHERBE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château Malherbe Côtes de Provence "Pointe du Diable" blanc 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 89/100. *"Trois blancs identitaires sont à découvrir, à commencer par Pointe du Diable 2021 (ugni blanc et sémillon), un vin sans exubérance, avec un gras de texture gourmand et digeste, il reste loin des blancs sous mûrs que l'on croise fréquemment dans la région."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages: Ugni Blanc, Sémillon.

Sol: Sablonneux constitué d'alluvions anciennes parsemé d'éclats de quartz.

Vinification: Eraflés mais non foulés, les raisins intacts sont pressés lentement et à basse pression pour permettre une extraction lente et respectueuse de fruit. Les jus rejoignent la cuve de débourbage par gravité pour une nuit avant de rejoindre la cuve de fermentation. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox thermorégulées (maintenues entre 16 et 20°) et dure environ 3 semaines. La fermentation malolactique est volontairement évitée.

Dégustation: Dans le verre, la robe brillante jaune paille aux légers reflets verts laisse présager une dégustation marquée par une belle tension. Le nez s'ouvre sur des notes de fleurs blanches printanières soulignées par des fragrances rappelant les agrumes (citron, cédrat) mais aussi le miel de fleurs. En bouche, l'attaque est fraiche et droite, légèrement nuancée par des arômes fleuris. Une belle tension, tirant le vin sur la longueur, est amplifiée par une étonnante salinité, signature la pointe du diable en bordure maritime.

Accords culinaires: Des beignets de crevettes en tempura, Un crumble aux tomates cerises et herbes de Provence, Des ravioles de crabe