

BRAVADE Blanc

AOP CÔTES DE PROVENCE - MILLÉSIME 2018


TORPEZ
 À SAINT-TROPEZ
 DEPUIS 1908

DE LA COUPE AUX LÈVRES

Cette cuvée est majoritairement composée de Rolle, implanté dans notre vignoble AOC Côtes de Provence. Ce cépage emblématique de Provence lui apporte la finesse aromatique aux notes de fruits blancs et de fleurs blanches.

CÉPAGES

Rolle 80%, Ugni blanc 20%

TERROIR

La très grande majorité des sols sont argilo-sableux sur des gneiss plus ou moins mica-schisteux.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Belle robe jaune d'or. Au nez se révèlent des arômes de fruits jaunes - mirabelle - avec des notes de fruits exotiques - kiwi -, des effluves anisés, de bourgeon de cassis, d'asperge verte avec une touche saline. La bouche est croquante avec du volume et une belle fraîcheur, ce côté iodé retrouvé, et une finale qui fait saliver et se prolonge.

Vin expressif sur le plan aromatique avec une grande tenue en bouche.

SINGULARITÉ

«L'élégance, l'authenticité, la diversité et la gaieté des vins TORPEZ proposés dans les 3 couleurs, rosé, rouge et blanc. Cette gamme offre un concentré de la longue histoire et de la variété des terroirs des Vignobles de Saint-Tropez. Depuis près de 5 siècles, la Bravade est célébrée les 16, 17 et 18 mai chaque année avec la clique des fifres et des tambours sous la bienveillance du Cépoun».

ÉLABORATION - VINIFICATION

Suivi de parcelles et de la maturité pour récolter la meilleure qualité de raisins. Au moment des vendanges à partir de fin août, les raisins sont refroidis de 5°C à 8°C dès réception. Sélection des jus protégés par le froid et par inertage dès le pressurage pneumatique doux à basse pression. Après débourage, fermentation alcoolique thermorégulée de 3 à 4 semaines suivie d'un élevage sur lies fines avec bâtonnage.

SERVICE – ACCORDS METS ET VINS

Servir à 8°C en apéritif sur des anchoïades, des poissons grillés.

