



# TRAVERSÉE 2016

## FICHE TECHNIQUE

<b>Appellation</b>	Coteaux d'Aix-en-Provence
<b>Surface du vignoble</b>	11.5 hectares
<b>Âge moyen du vignoble</b>	25 ans
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Cépages</b>	Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah
<b>Viticulture</b>	Agriculture Biologique, certifiée par Écocert. Pas d'engrais chimique, pas de désherbant, apport de fumier chaque année. Taille courte ; deux passages d'ébourgeonnage ; vendange en vert dans certaines parcelles.
<b>Vendange</b>	Exclusivement à la main. Tri rigoureux à la vigne et transport à la cave en cagettes.
<b>Vinification</b>	Sélection parcelleuse des raisins par cépage. Égrappage, foulage, encuvage par gravité dans des foudres de chêne ou cuves béton. Levures indigènes. Pigeage ou remontage journalier ; régulation des températures. Décuvage par gravité et pressurage pneumatique. Séparation des jus de goutte et de presse.
<b>Élevage</b>	Pendant 20 mois, en foudre de 30 hL.
<b>Rendement à l'hectare</b>	45 hL/ha



1-Fruits rouges confiturés

2-Fruits noirs confiturés

3.Epices poivrées

4-Epices douces, vanille

5.Notes de gingembre

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est couleur rubis intense.

Le nez s'exprime sur des notes de fruits rouges et fruits noirs confiturés (cerise, cassis, mûre) et sur des notes épicées (poivre, cannelle).

La bouche est structurée autour de tanins élégants mais encore fermes. Les notes épicées dominent le milieu de bouche. Une sensation de fraîcheur ponctue la finale épicée. La Traversée 2016 est un vin de caractère à déguster dès maintenant, avec un potentiel de garde.

## ACCORDS METS ET VINS

Traversée 2016 est le vin idéal des repas conviviaux. Mention spéciale sur un tajine d'agneau, des magrets de canard, un bœuf braisé...

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 16 et 18°C.

**DOMAINE DE LA BRILLANE**  
195, Route de Couteron  
13100 Aix-en-Provence  
Tél : + 33 (0)4.42.54.21.44  
Fax : +33 (0)4.42.54.31.25  
Contact : [domaine@labrillane.com](mailto:domaine@labrillane.com)  
[www.labrillane.com](http://www.labrillane.com)