



LA GRANDE ÉTOILE 2015

FICHE TECHNIQUE

Appellation	Coteaux d'Aix-en-Provence
Surface du vignoble	11.5 hectares
Âge moyen du vignoble	25 ans
Sol	Argilo-calcaire
Cépages	Grenache, Cabernet Sauvignon
Viticulture	Agriculture Biologique, certifiée par Ecocert. Pas d'engrais chimique, pas de désherbant, apport de fumier chaque année. Taille courte ; deux passages d'ébourgeonnage ; vendange en vert dans certaines parcelles.
Vendange	Exclusivement à la main. Tri rigoureux à la vigne et transport à la cave en cagettes.
Vinification	Sélection parcelle des raisins par cépage. Egrappage, foulage, encuvage par gravité dans des foudres en chêne de 30 et 40 hL. Levures indigènes. Pigeage ou remontage journalier ; régulation des températures Décuvage par gravité et pressurage pneumatique. Séparation des jus de goutte et des jus de presse. Utilisation minimale de SO2.
Élevage	Pendant 20 mois, en foudre de chêne français de 30 hL.
Rendement à l'hectare	30 hL/ha



1. Fruits rouges

2. Épices poivrées

3. Épices douces

4. Notes cacahotées, tabac

5. Cuir

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Une robe rubis aux reflets légèrement tuilés.

Le nez, d'une belle intensité, révèle des arômes de garrigue combinés à des notes d'épices, de cacao, de tabac et de café. À cette complexité empyreumatique se marient des notes de fruits noirs confiturés.

La bouche est ample et chaleureuse avec des tanins bien présents. La trame aromatique du nez se peaufine sur la bouche avec des notes épicées, de la figue et des fruits noirs. La finale se prolonge sur des notes de torréfaction. Un vin dans sa plénitude.

ACCORDS METS ET VINS

Un vin à déguster sur des viandes rouges rôties ou braisées, un gigot d'agneau, un cassoulet de canard...

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
www.labrillane.com