



# ESPÉRANCE 2020

## 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>	Grenache, Syrah
<b>Viticulture</b>	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.
<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. Remplissage du pressoir par gravité après éraflage et foulage. Pressurage séquentiel après macération pelliculaire. Séparation des jus de goutte et des jus de presse. Débourbage par le froid et levurage. Fermentation alcoolique à basse température (15-16 °C) en cuves inox thermorégulées.
<b>Élevage</b>	Pendant 8 mois en cuves inox.
<b>Rendement à l'hectare</b>	45 hL/ha



## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rose clair avec une nuance litchi.

Le nez intense et complexe, s'exprime avec des notes de fruits rouges – framboise, cerise – des notes de pamplemousse, des notes florales – fleurs blanches -.

En bouche, l'attaque est tout en fraîcheur avec une belle expression du fruit - groseille, framboise -. La finale est longue et persistante avec une belle tension. Un vin de caractère avec un côté friand.

## ACCORDS METS ET VINS

Un vin à déguster en apéritif, avec des salades d'été, tartes de légumes, terrine de poisson, grillades.

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8 et 10°C.

- 1. Fruits rouges
- 2. Agrumes
- 3. Fruits exotiques
- 4. Notes florales
- 5. Notes minérales

**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)