



L'ESPÉRANCE 2021

FICHE TECHNIQUE

Appellation	Coteaux d'Aix-en-Provence
Surface du vignoble	13 hectares
Âge moyen du vignoble	25 ans
Sol	Argilo-calcaire
Cépages	Grenache, Syrah
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 parcelleuse des raisins par cépage. Remplissage du pressoir par gravité après éraflage et foulage. Traitement naturel appelé Bio Control afin de réduire de façon conséquente l'utilisation du SO2. 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.
Élevage	Pendant 6 mois en cuves inox.
Rendement à l'hectare	45 hL/ha



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

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est de couleur rose clair avec des nuances litchi.

Le nez est intense et complexe, s'exprime par des notes de fruits rouges, de framboise et de cerise, des notes florales et des notes d'agrumes, de pamplemousse.

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.

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