



TRAVERSÉE 2018

FICHE TECHNIQUE

Appellation	Coteaux d'Aix-en-Provence
Surface du vignoble	11.5 hectares
Âge moyen du vignoble	25 ans
Sol	Argilo-calcaire
Cépages	Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache
Viticulture	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.
Vendange	Exclusivement à la main. Tri rigoureux à la vigne et transport à la cave en cagettes.
Vinification	Sélection parcellaire 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.
Élevage	Pendant 20 mois, en foudre de 30 hL ou 40 hL.
Rendement à l'hectare	50 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 2018 est un vin de caractère à déguster dès maintenant, avec un potentiel de garde.

ACCORDS METS ET VINS

Traversée 2018 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
www.labrillane.com