



DESTINÉE 2023

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 verts 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. 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 fûts de 400 L et en cuves inox thermorégulées.
Élevage	Pendant 6 mois en fûts de 400 l et en cuves inox.
Rendement à l'hectare	45 hL/ha



- 1 - Fruits rouges confiturés
- 2 - Épices douces, vanille
- 3 - Notes de fruits compotés
- 4 - Épices miellées
- 5 - Zeste d'orange confit

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rose clair avec des reflets pêche.

Le nez intense et complexe, s'exprime avec des notes épicées – cannelle -, des notes vanillées, des notes de fruits confits - orange, melon -.

La bouche est ample et ronde. Les notes de fruits confits dominent le milieu de bouche. Un vin équilibré et gourmand avec une finale longue, suave et épicée.

ACCORDS METS ET VINS

Un vin élégant à déguster avec les repas d'été, poêlées de St Jacques, terrines, fians de légumes.

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