



## L'ESPÉRANCE 2023

### FICHE TECHNIQUE

<b>Appellation</b>	Coteaux d'Aix-en-Provence
<b>Surface du vignoble</b>	13 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. 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.
<b>Élevage</b>	Pendant 6 mois en cuves inox.
<b>Rendement à l'hectare</b>	45 hL/ha



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

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe nacre intense avec des reflets dorés. Nez sur les fruits rouges, fraise et framboise, avec des notes de fruits jaunes confits comme le melon ou l'abricot. La bouche est longue, intensité et fraîcheur en attaque, en suite du gras et de la rondeur avec toujours des fruits jaunes confits et des notes de fleur d'oranger.

### ACCORDS METS ET VINS

Vous pourrez déguster ce vin avec des crustacés, risotto aux langoustines et beurre de citron, linguines aux palourdes ou encore ravioles de daurade à la coriandre. Il sera aussi le bienvenu sur des plats de viande blanche comme une terrine de lapin aux noisettes ou un filet mignon aux champignons. Si vous aimez les desserts il vous étonnera avec une tarte à l'abricot et miel au romarin ou un clafoutis de cerises.

### 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](mailto:domaine@labrillane.com)  
[www.labrillane.com](http://www.labrillane.com)