



## AOC Vallon des Glauges ROUGE 2010

### APPELLATION

AOC Coteaux d'Aix en Provence

### CEPAGES

65% Grenache, 20% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon

### RENDEMENTS

35-40 hl/ha

### DEGUSTATION

Robe : Rubis intense, reflets bleutés

Nez : Belle complexité, élégant, note de fruits rouges et d'épices

Bouche : Tannins fins et souples, bonne concentration

Remarque : Vin issu de vieilles vignes

### SOL

Argilo-calcaire, galets roulés

### CULTURE

Lutte raisonnée (concept nutrition méditerranéenne)

### VENDANGES

Mi-manuelles, mi-mécaniques/fin septembre

### VINIFICATION

Egrappage total, remontages bi-quotidien, délestage, vinification par cépages séparés, cuvaision 15 à 20 jours.

### ELEVAGE

80% en cuves inox sur lies fines

20% en barriques

### MISE EN BOUTEILLE

Filtration légère avant mise en bouteilles à la propriété



## AOC Vallon des Glauges BLANC 2011

### APPELLATION

AOC Coteaux d'Aix en Provence

### CEPAGES

80% Rolle, 20% Clairette

### DEGUSTATION

Robe : Blanc brillant, reflets légèrement verts

Nez : Bonne intensité aromatique, note de fruits blancs (poire), légèrement florale

Bouche : Bonne vivacité, bonne longueur

### SOL

Argilo-calcaire

### CULTURE

Lutte raisonnée (concept nutrition méditerranéenne)

### VENDANGES

Mécaniques/mi-septembre

### VINIFICATION

Egrappage total. Macération pelliculaire de 4 heures. Pressurage lent pneumatique. Débourbage à froid (6°C) léger par gravité. Fermentation à basses températures (cuvaision de 3 semaines). Blocage de la fermentation malo-lactique.

### ELEVAGE

Elevage de 5 mois en cuves inox sur lies fines

### MISE EN BOUTEILLE

Filtration légère avant mise en bouteilles à la propriété



## AOC Vallon des Glauges ROSÉ 2011

### APPELLATION

AOC Coteaux d'Aix en Provence

### CEPAGES

60% Grenache, 20% Syrah, 20% Counoise

### DEGUSTATION

Robe : rose pale, reflets bleutés

Nez : bonne intensité aromatique, note de fruits rouges et exotiques

Bouche : Vif, bonne longueur, élégant

### SOL

Argilo-calcaire

### CULTURE

Lutte raisonnée (concept nutrition méditerranéenne)

### VENDANGES

Mécaniques/mi-septembre

### VINIFICATION

Egrappage total. Macération pelliculaire de 4 heures. Pressurage lent pneumatique. Débourbage à froid (6°C) léger par gravité. Fermentation à basses températures (cuvaision de 3 semaines). Blocage de la fermentation malo-lactique

### ELEVAGE

Elevage de 5 mois en cuves inox sur lies fines

### MISE EN BOUTEILLE

Filtration légère avant mise en bouteilles à la propriété