CHÂTEAU DES ANNIBALS

La Jouvencelle

AOP Coteaux Varois en Provence Blanc 2024

LE VIGNOBLE

Situé au cœur de la Provence Verte, dans le Var. Les parcelles sont petites et exposées plein Sud, bordées de bois, garrigue et ruisseaux. Le climat est semi-continental avec des hivers rigoureux et des étés chauds et secs bénéficiant de nuits plus fraîches.

SUPERFICIE : 3 hectares
ALTITUDE : 250-320 mètres
TERROIR : sol argilo-calcaire, caillouteux; grande biodiversité
DEGRÉ : 13.50%
CÉPAGES : 75% Rolle, 15% Grenache Blanc, 10% Ugni Blanc

VITICULTURE : vignes palissées; labour léger des terres et déchaussage, enherbements; ni pesticides, ni herbicides, ni engrais chimiques; taille sévère à 4 porteurs 2 yeux pour un petit rendement; ébourgeonnage soigné.

LA CAVE

VINIFICATION : cahier des charges biologique; vendanges nocturnes à pleine maturité; égrappage; léger foulage; particulièrement longue macération pelliculaire, jus de goutte puis très léger pressurage pneumatique, débourbage statique à froid, fermentation sous contrôle des températures; inertage gazeux pour une bonne extraction des arômes sans oxydation; équilibres naturels sans procédés physiques; suivi du calendrier lunaire.

EMBOUTEILLAGE : mise en bouteilles au Domaine par nos soins suivant charte de qualité.

LA DÉGUSTATION

Nez floral et fruité. Attaque ample et riche, bouche tonique et persistante sur fond de fruits exotiques et de fruits blancs. Acidité bien dosée, fine amertume et touche de salinité viennent équilibrer ce vin résolument élégant.

ACCOMPAGNEMENT : Agréable à l'apéritif ou en repas avec des beaux produits de la mer, viandes blanches, cuisine d'été, fromages de chèvre.

SERVICE : 8 - 10°C

LE NOM

« La Jouvencelle » : La Jouvencelle tire son nom de la jouvence, jeunesse éternelle que contiendrait miraculeusement l'eau qui coulerait à flots de la Fontaine de Jouvence, source fabuleuse de la mythologie romaine. Telle est notre cuvée en AOP blanc, jeune et éternelle, source de pureté et de plaisir.