

Dupéré Barrera

Fiche descriptive : Côtes de Provence Rouge AOC « NOWAT BLANC » 2009

Appellation : Côtes de Provence - blanc AOC

Millésime : 2009

Fiche technique

Cette cuvée est constituée de : vermentino appelé également Rolle (60 %), sémillon (20 %) et ugni blanc appelé également Trebbiano (20 %).

(rendements 30 hl/ha).

Les vignes de 20 à 50 ans d'âge proviennent de colluvions de pente à matrice argileuse (sur terrains schisteux d'une petite vallée isolée du massif des Maures), de l'arrière pays calcaire et du clos de la Procure (pour l'ugni blanc) et ne sont récoltés qu'à maturité phénolique.

Les raisins ont été vendangés manuellement.

Les jus n'ont pas été levurés, enzymés ou acidifiés et n'ont jamais été pompés. Pressurage manuel dans un pressoir à axe vertical et cage bois.

Les jus de presse sont fractionnés et entonnés pour fermentation dans des fûts de deux vins de Château Yquem et dans des barriques neuves de chênes de la petite mais exceptionnelle forêt de Jupille (10 % bois neuf). Elevage sans batonnage sur lie fine pendant 14 mois

Débourbage au froid sans bentonitage. Fermentation malolactique réalisée sur ce millésime.

Degré alcoolique : 13 % vol.

Mise en bouteille : léger collage à la bentonite et mise manuelle avec filtration en lune descendante et par haute pression atmosphérique.