



DOMAINE DE  
**CALA**

## Cala Blanc 2020

AOC Coteaux Varois en Provence

---

Rolle 50%, Grenache Blanc 50%, Alc. 13%



### VIGNBOLE

Sélection parcellaire des parcelles à faible rendement et cépages en sélection massale

Sol argilo-calcaire

Entretien mécanique des sols (travail peu profond et respect du sol), fumures organiques, semis annuels

Viticulture agroécologique en conversion vers l'agriculture biologique

Vendange en vert précise en fonction du millésime



### VINIFICATION

Vendange manuelle

Premier Tri sélectif à la vigne en plusieurs passages

Table de tri vibrante

Pressurage en grappes entières sans éraflage

Débourage à froid

Fermentation en fûts de 500 L

Élevage sur lies et bâtonnages en fûts de 500 L



### DEGUSTATION

**Couleur :** jaune pâle

**Nez :** belle expression de fruits exotiques et d'agrumes, accompagnée de nuances minérales et légèrement boisées. Des notes de fruits à chair jaune (pêche, abricot) et de poire viennent complexifier le bouquet aromatique.

**Bouche :** belle fraîcheur dès l'attaque, équilibrée par l'onctuosité amenée par l'élevage sur lies. Son aromatique fruitée est soutenue par une trame tannique boisée fondue. La finale est vive est persistante, marquée par le zeste d'agrumes.

**Accord :** idéal avec un poisson et sa sauce au beurre ou une tarte aux pommes.

