

DOMAINE DE LA MAÏONNETTE

Blanc IGP Méditerranée

Propriété viticole depuis 1913, ce domaine de 30 hectares est situé dans la Vallée de Sauvebonne, au pied du Massif des Maures. Ce domaine familial dispose à parts égales de vignes classées en AOP Côtes de Provence et en IGP Méditerranée. Cette cuvée sera le partenaire idéal des instants de convivialité et de gourmandise.



Terroir

Sol argilo-calcaire à tendance limoneuse
Travail mécanique du sol
Culture raisonnée



Climat

Climat méditerranéen
Peu de précipitations
Hivers rigoureux → bonne régénération de la vigne
Étés chauds → maturation optimale des raisins



Récolte

Vendanges de nuit → conservation de la fraîcheur
Tri manuel et éraflage total



Vinification et élevage

Macération pelliculaire à froid
Fermentation en cuve inox thermo-régulée
Élevage sur lies → environ 1 mois
Sans fermentation malolactique



Notes de dégustation

Structure	● ● ● ● ● ●
Fraîcheur	● ● ● ● ● ●
Amertume	● ● ● ● ● ●
Fruité	● ● ● ● ● ●
Douceur	● ● ● ● ● ●
Salinité	● ● ● ● ● ●



Cépages

30% Rolle 🍇

30% Viognier 🍇

40% Semillon Sauvignon 🍇

