



Blanc
White

CHÂTEAU DES FERRAGES

Les Infirmières

CÔTES DE PROVENCE
APPELLATION CÔTES DE PROVENCE CONTRÔLÉE

ASSEMBLAGE

Clairette.

TERROIR

Sol argilo-limoneux et argilo calcaire en profondeur. Parcelles situées sur la commune de Pourcieux au pied du Mont Aurélien. Climat méditerranéen.

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges manuelles et réalisées le matin pour préserver la fraîcheur aromatique. Pressurage direct, débourage léger. La fermentation alcoolique est réalisée en barriques.

DÉGUSTATION

Robe: fine et délicate sur des reflets jaune doré, paille.

Nez: complexité avec des arômes de fruits à noyau, d'agrumes avec des notes minérales (pierre à fusil).

Bouche: vin gourmand, riche et profond, soutenu par une belle acidité.

Harmonie: idéal en apéritif, il s'harmonise aussi parfaitement avec : toasts de foie gras mi-cuit, velouté d'asperges, poêlée de Saint-Jacques et poissons (sous toutes ses préparations). Sans oublier son crottin de chèvre.

Température de dégustation : 12-14 °C.

BLEND

Clairette.

TERROIR

Silty-clay soil and clay-limestone deep down. Parcels located in the village of Pourcieux at the foot of Mount Aurélien. Mediterranean climate.

HARVEST AND WINEMAKING

Harvesting is carried out by hand and takes place in the morning to preserve aromatic freshness. Direct pressing, light settling. Alcoholic fermentation is carried out in barrels.

TASTING NOTES

Colour: fine, delicate appearance with golden yellow and straw coloured tints.

Nose: complexity with aromas of stone-fruit and citrus with mineral notes (gunflint).

Palate: a delectable, rich, deep wine, underpinned by lovely acidity.

Food pairing: ideal served chilled as an aperitif but also pairs perfectly with part-cooked "foie gras" on toast, cream of asparagus soup, pan-fried sea scallops and fish (all preparations), as well as crottin de chèvre cheese.

Serving temperature: 12-14°C.

