



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.

