

# VALÉRIE

## BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

### CÉPAGES

Vermentino, Ugni-blanc, Clairette, Sémillon

---

### TERROIR

Valérie est un vin gouleyant baptisé du prénom de la cadette de la famille. Issu depuis l'acquisition du Château Barbeiranne en 2019, d'un assemblage de 2 très beaux terroirs : La Londe et ses schistes et celui de Barbeiranne à Pignans, dans la vallée intérieure varoise, composé de sols argilo-calcaires.

---

### LA VINIFICATION

Egrappée, foulée, refroidie, la vendange est pressée en pressoir pneumatique direct, basse pression. Fermentation et débouillage statique à froid en cuve inox thermo-régulées pendant 15 à 20 jours à 17°C. Elevage sur lies fines, filtration et mise en bouteille.

---

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe dorée et brillante avec une note émeraude. Nez tout en finesse doté d'une palette aromatique agrumée et acidulée, nectarine, amande fraîche, sauge et menthe fraîche. Bouche mûre et fruitée, fraîche et croquante jusque dans la longue persistance délicatement poivrée.

---

### ASSOCIATIONS METS ET VINS

A l'apéritif. Coquillages poissons ou gambas grillées. Terrines de légumes. Chèvres frais ou affinés, fromages à pâte dure affinée.

---

**Garde :** 3 ans

Servir entre 8° C et 10° C



**FIGUIÈRE**  
FAMILLE COMBARD