

Mas de Cadenet - Côtes de Provence Blanc - 2016



Plus de deux siècles que la famille Négret est installée au Mas de Cadenet, au cœur de ce superbe vignoble de 45 hectares situé au pied de la Montagne Sainte-Victoire. Sur ce plateau exposé au Sud, à 250 mètres d'altitude environ, les vignes de plus de 40 ans en moyenne, s'immiscent en profondeur dans ce terroir sec et maigre, issu des éboulis du massif et composés de graviers et de sables argilo-limoneux.

Le Domaine produit à peine 10% d'un blanc sec faisant honneur au rôle (ou vermentino), cépage provençal par excellence. Loin des vins solaires et très charnus que l'on peut trouver dans le Midi, les Négret ont fait le choix de la finesse et de la fraîcheur, privilégiant une expression très délicate du terroir et du soleil méditerranéen. Ils réussissent, avec une absolue régularité, un des plus élégants blancs de toute la Provence.

Après une courte macération pelliculaire et une vinification exclusivement en cuve, cette cuvée Tradition Blanc évoque un Sud lumineux mais jamais écrasé de soleil, le sud rêvé d'un Matisse ou de Cézanne peignant Sainte-Victoire. Les notes balsamiques de pin parasol, d'anis, les arômes de poire et de melon d'Espagne vous plongent dans un paysage bucolique. Viennent ensuite l'aubépine et le buis, puis, en bouche, de délicates saveurs de fruits blancs et de mandarine.

Frais, gourmand, net et pur, voici un très joli « morceau » de Provence, lumineux et très harmonieux, qui invite à une gastronomie joyeuse, optimiste, faisant la part belle aux tomates gorgées de soleil ou aux olives locales, pour accompagner un filet de rouget, des sardines grillées, une pissaladière ou des beignets de calamars.

Vendu par multiple de 3

Mas de Cadenet - Côtes de Provence Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Très claire, presque translucide

Nez : Très fin, plutôt floral : aubépine, anis, menthe, pin parasol. Melon d'Espagne, pomme, pépin de raisin, mandarine, ananas.

Bouche : Pureté et finesse. Fruit croquant, belle fraîcheur, un vin lumineux mais jamais chaud. Finale fruitée et saline.

Accords mets-vins : Salade niçoise, filets de rougets ou sardines grillés et tapenade, bar au fenouil, tomates farcies à la niçoise, beignets de calamars, pissaladière.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018/2020.

Température de service : 10°

Ouverture : Rapide aération avant de servir



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes de Provence

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Rolle (Vermentino)

Culture : Biologique Certifiée