

Domaine  
LES VALLONS  
DE FONTFRESQUE

2011



Cuvée des Cigales

Vin de Pays du Var

Indication Géographique Protégée



Claire et Denis Sicamois  
propriétaires-recoltants

## Le terroir

Sol argilo-calcaire, caractéristique de l'appellation Coteaux Varois en Provence. Les pentes faibles à modérées, selon les parcelles, déterminent l'implantation des cépages ou l'orientation vers le blanc, le rosé ou le rouge. Le sol offre une bonne rétention hydrologique qui limite raisonnablement les blocages hydriques et favorise la production de composés organiques (polyphénols et arômes). Le terroir frais, avec un réchauffement des argiles plutôt lent, participe à la conservation de fraîcheur dans les vins.

## La vinification

Récolte manuelle, trie, éraflage, macération pelliculaire 2 à 3 heures à 12°C, pressurage doux, débourbage pendant 36h00 à 10°C, levurage, fermentation à 15-17°C. 10 à 15% du lot est mis en barriques en fin de fermentation alcoolique, jusqu'en février de manière à chercher la structure et l'enrobage. Dans l'assemblage, cette partie passée en fûts permet de donner du volume au vin et une capacité à vieillir supérieure à un rosé élaboré classiquement.

## Les cépages

Ugni Blanc 41%, Cabernet-Sauvignon 39%, Carignan Vieilles Vignes 20%.

## Profil aromatique

Couleur à la robe abricot clair, avec une nuance de teinte pêche. Le profil aromatique se dévoile délicatement avec des notes subtiles de fruits blancs mêlées à une pointe de réglisse. La bouche s'équilibre entre un mélange de fraîcheur et d'onctuosité avec un effet rétro nasal marqué par des arômes de pêche et une finale équilibrée.

## Accords mets-vin

- ◆ Asperges à la crème de jaunes d'œufs à l'estragon.
- ◆ La Salade de crevettes en Pastilla.
- ◆ Trio de viandes grillées, ratatouille varoise.
- ◆ Saint-jacques au foie gras, salsa de pêches.
- ◆ Fromage de chèvre aux épices.
- ◆ Fraises en effiloché de chocolat, sauce thé vert.
- ◆ Pêche rôtie au safran sur son croque au caramel.

## Informations techniques

- Bouchon Nomacorc synthétique.
- Colisage par 6 bouteilles de 75 cl.
- Palette de 80 cartons, soit 480 bouteilles.



Domaine Les Vallons de Fontfresque

Claire & Denis SICAMOIS. Ferme de Camp Redon. RD 64. 83170 TOURVES

Tél. : 04 94 69 01 22 – Fax : 04 94 69 41 07 - Email : [domaine@lvdf.fr](mailto:domaine@lvdf.fr) - Site Internet : <http://www.lvdf.fr>

