

COTES DE PROVENCE

« MILIA » 2024

Le Clos de l'Ours



Situation : A la croisée des chemins entre la Méditerranée, les Gorges du Verdon et la Côte d'Azur, se trouve le Clos de l'Ours. Situé à proximité du village de Cotignac, Le vignoble est bordé par un cirque de chênes et de pins et s'étend sur 13ha en AOP Côtes de Provence. Dirigé depuis 2012 par Emilie Brotons et son frère Fabien, le domaine est aujourd'hui entièrement cultivé selon les

principes de la biodynamie. Ce domaine authentique fait face à l'alignement séculaire des vignes et des cyprès.

Encépagement : Rolle, Ugni blanc, Clairette

Terroir : Sol sablo-calcaire à forte charge caillouteuse.

Température de Service : 10°C. (carafe 30min conseillé)

Potentiel de Garde : 2024 à 2030

Observations : Une courte macération dans le pressoir, fermentation en levure indigènes puis un élevage sur lies fines majoritairement en cuve en acier ainsi qu'en foudre de chêne. La cuvée Milia est un vin blanc avec beaucoup de fraîcheur, une belle minéralité et une jolie salinité. Le rolle apporte la fraîcheur et des notes d'agrumes. La clairette des arômes de fleurs blanches, d'acacia et la tension. L'ugni blanc quanta lui la finesse et la matière en bouche.

Quelques accords : Coquillages, Filet de mérou huile de noisette et citron de menton, Viande blanche, Fromage de chèvre frais...

