



*Famille Bréchet*

*Château  
de la  
Coulèrette*

**AOC CÔTES DE PROVENCE – BLANC 2006**



**EN BREF:**

---

Un blanc de rivage méditerranéen, racé et élégant, d'une grande typicité due à son terroir particulier. Le vin d'été par excellence.

**LE MILLESIME 2006:**

---

Beau millésime tempéré. Un été assez atypique avec de fortes chaleurs en Juillet, et un mois d'Août plus frais et nébuleux. Du coup, l'équilibre est excellent. L'Etat général est superbe grâce au Mistral de fin d'été, et les maturités sont plus tardives mais optimales pour qui sait attendre.

**VIGNOBLE, TERROIR, CEPAGES:**

---

Le lieu dit de la Coulèrette vient de sa fertilité hydrique due à une concentration des sources du Massif des Maures. Cette particularité permet à la vigne, enracinée profondément, de puiser des ressources dans le sol, et de favoriser sa vigueur notamment en période de

sécheresse.

Le terroir des Blancs de la Londe est très particulier. Le vignoble est planté sur des sables schisteux, légèrement granitiques qui font toute sa typicité. Les parcelles plongent véritablement sur la Méditerranée, en coteaux exposés plein sud.

Ugni Blanc 50% - Rolle Vermentino 50%

**VINIFICATION ET ELEVAGE :**

---

La cave, sur le modèle coopératif des années 30, permet la vinification des 3 couleurs. Les raisins sont ramassés tôt le matin pour la fraîcheur. Ils sont ensuite pressés en douceur, dans un pressoir pneumatique dernière génération, et les moûts sont envoyés vers la cuverie béton, thermo-régulée par drapeaux à basse température. Débourage à froid, puis fermentation longue afin de préserver les arômes.

Elevage de 6 mois, sur lies fines, puis mise en bouteille en une seule fois fin-Avril.

**DEGUSTATION ET ACCORDS MET-VIN:**

---

Une robe jaune pâle. Un nez flatteur sur du fruit blanc et des notes délicatement citronnées. La bouche confirme par sa fraîcheur, sa vinosité équilibrée par sa douceur, et une belle longueur.

Servir à 8-10°C, à l'apéritif ou à table. Un blanc qui s'accorde aussi bien avec des volailles, que des poissons blancs de méditerranée, ou des crustacés (langoustines, homard, St Jacques).

*Famille Bréchet*