

1610 2018
SELECTION PARCELLAIRE

CUVEE

1610

COULEUR *Color*

BLANC *White*

APPELLATION

A.O.P. Côtes de Provence

CEPAGES *Grapes*

100% Vermentino

RENDEMENTS *Yields*

25 Hl / hectare

PARCELLES *plots*

1 Parcelle d' argile exposée Nord, *1plot of Clay facing North / Altitude : 520m*

METHODE CULTURALE *Crop Management*

Agriculture Biologique
Organic wine and NOP



Terroir

Un vignoble d'altitude unique en Provence, offrant aux vins fraîcheur, équilibre et profondeur. Composé d'une multitude de parcelles, certaines offrent de par leurs sols et leurs expositions, des raisins de Grande Qualité. Isolés et vinifiés séparément, ils donneront, lorsque le millésime le permet, nos Sélections Parcelles. Les méthodes culturales sont des plus naturelles possible. Nos cuvées sont toutes Certifiées AGRICULTURE BIOLOGIQUE. Nous travaillons d'arrache-pied pour préserver ce Terroir Exceptionnel.

Our high altitude is unique in Provence. It gives us fruitiness, depth, and well balanced wines. The typical profile of Château Grand Boise is its freshness. The vines are mainly planted on North facing slopes, on limestone, clay, and pink marble soils. To preserve this delicate balance, our vines and wines are Certified Organic and follow the United States National Organic Program.



Vinification *Winemaking*

- ★ Vendange manuelle *Hand Picked*
- ★ Pressurage grappe entière *Whole bunch pressing*
- ★ Fermentation 2 amphores, 3 demi-muids 500l
3Barrels 500l oak cask, 2 clay amphorae
- ★ Elevage en demi muids 500L et amphores
Aged in 500L Oak cask and amphorae
- ★ 4450 bouteilles *4450 Bottles*

Dégustation *Tasting notes*

1610 Blanc offre un nez fruité et épicé. La bouche révèle des notes de fruits exotiques, de citrons avec une finale poivrée et minérale. Le Vermentino amène à cette cuvée de l'élégance et la longueur.

1610 White offers a fruity and spicy nose. The palate reveals notes of exotics fruits, lemons with a peppery and mineral finish. Vermentino brings to this vintage elegance and length.