

Domaine Ballicioni *Faugères*

Véronique et André Ballicioni



Léon – Blanc 2019



| | |
|---------------------------|--|
| <u>Appellation</u> | IGP Côtes de Thongue |
| <u>Type</u> | Blanc sec |
| <u>Elevage</u> | Débouillage au froid. Fermentation à température contrôlée. Pas de malolactique. |
| <u>Cépage</u> | 100% Chardonnay |
| <u>Robe</u> | Jaune pâle, disque très brillant, pas de jambes |
| <u>Nez</u> | 1er nez : très ouvert, citronné, amandes fraîches 2ème nez : pêche blanche, agrumes |
| <u>Bouche</u> | Très ample, du gras, équilibrée, pamplemousse blanc |
| <u>Accord</u> | Apéritif, huîtres de Bouzigues, |
| <u>Degré</u> | 14° |
| <u>Tarif</u> | 6,70 € |

Orchis – Blanc 2019



| | |
|---------------------------|--|
| <u>Appellation</u> | IGP Côtes de Thongue |
| <u>Type</u> | Blanc sec |
| <u>Elevage</u> | 3 mois en barriques neuves |
| <u>Cépage</u> | 66% Bourboulenc, 34% Grenache blanc |
| <u>Robe</u> | Très claire, disque très brillant, des jambes, du gras |
| <u>Nez</u> | 1er nez : fermé 2ème nez : fleurs blanches, toujours relativement fermé |
| <u>Bouche</u> | Citronnée, de la longueur, léger déséquilibre sur l'acidité, pomme verte |
| <u>Accord</u> | Tielles à la sétoise, encornets, blanquette |
| <u>Degré</u> | 13,5° |
| <u>Tarif</u> | 9,70 € |

Tradition – Rouge 2018



| | |
|---------------------------|--|
| <u>Appellation</u> | AOP Faugères |
| <u>Type</u> | Rouge |
| <u>Elevage</u> | Année très chaude |
| <u>Cépage</u> | Grenache, Mourvèdre, Carignan, Cinsault, Syrah |
| <u>Robe</u> | Rubis grenat, très dense, disque violacé, de belles jambes |
| <u>Nez</u> | 1er nez : fruits noirs, mûre, cerise 2ème nez : mentholé, des épices |
| <u>Bouche</u> | Bouche ample, légèrement asséchante, petite amertume en fin de bouche, beaucoup de fruits noirs fondus. A oublier un an ou deux. |
| <u>Accord</u> | Charcuteries |
| <u>Degré</u> | 14° |
| <u>Tarif</u> | 8 € |

Tradition – Rouge 2017

| | |
|---------------------------|--|
| <u>Appellation</u> | AOP Faugères |
| <u>Type</u> | Rouge |
| <u>Elevage</u> | Macération carbonique et traditionnelle. |
| <u>Cépage</u> | Grenache, Mourvèdre, Carignan, Cinsault, Syrah. |
| <u>Robe</u> | Presque noir, très dense, disque violacé, de belles jambes |
| <u>Nez</u> | 1er nez : Ouvert. Gourmand. fruits mûrs cuits et épicés. 2ème nez : Notes de cuir. Griotte. |
| <u>Bouche</u> | Une bouche pleine et fruitée. Avec une belle sensation de pruneau en finale. A besoin d'être aéré. Peut se garder 6-7 ans. |
| <u>Accord</u> | Brochettes de bœuf. Gibier. |
| <u>Degré</u> | 14° |
| <u>Tarif</u> | 8,80 € |

Orchis – Rouge 2018

| | |
|---------------------------|---|
| <u>Appellation</u> | AOP Faugères |
| <u>Type</u> | Rouge |
| <u>Elevage</u> | . |
| <u>Cépage</u> | Mourvèdre, Grenache. |
| <u>Robe</u> | Rubis foncé, moins dense que le précédent, de belles jambes |
| <u>Nez</u> | 1er nez : menthol, fermé 2ème nez : fruits rouges et mûrs, épices discrètes. |
| <u>Bouche</u> | Une bouche pleine et fruitée, gourmande, veloutée, soyeuse, réglisse, belle longueur. A attendre encore 3 ans. Garde 6-7 ans. |
| <u>Accord</u> | Saucisse grillée, travers de porc. |
| <u>Degré</u> | 14,5° |
| <u>Tarif</u> | 9,70 € |

Kallisté – Rouge 2018

| | |
|---------------------------|---|
| <u>Appellation</u> | AOP Faugères |
| <u>Type</u> | Rouge |
| <u>Elevage</u> | Macération carbonique et traditionnelle, grains entiers. Elevage 14 mois en barriques de 500 litres de chêne français (25-30% de bois neuf). Malolactique en barrique. |
| <u>Cépage</u> | 50% Carignan, 50% Syrah. |
| <u>Robe</u> | Robe pourpre sombre aux reflets violacés. Jambes nombreuses et lentes. Très dense. |
| <u>Nez</u> | 1er nez : ouvert, nez intense dominé par les fruits noirs et les épices. 2ème nez : très gourmand, vanillé, pruneaux, cassis, bigarreaux, tabac. Café, torréfaction, chocolat. |
| <u>Bouche</u> | Vin charnu et dense, complexe, mais encore jeune, à garder encore 4-5 ans. Belle longueur, vin de garde. |
| <u>Accord</u> | Tournedos de bœuf, pavé de biche, belle entrecôte. Daube de sanglier, plats épicés, sucrés-salés. |
| <u>Degré</u> | 14,5° |
| <u>Tarif</u> | 14,50 € |