

Slovénie
Primorska



Classic Ribolla 2017

Cette ribolla possède une robe jaune clair, avec des touches d'or. Arômes et saveurs de citron, de pomme verte, d'agrumes et de pamplemousse. L'ensemble donne une impression de douceur avant que la structure du vin (tannique suite à la macération sur peaux) ne viennent équilibrer cette sensation de douceur. Un vin aux antipodes des vins technologiques.

Informations Techniques

Cépages	100% Ribolla
Région	Primorska
Appellation	AOP Brda
Altitude	200 - 250 m
Vignobles	Medana, exposé nord/Ouest
Climat	1130 mm de pluie par an
Irrigation	Non
Age des vignes	13 à 26 ans
Densité de plantation	Faible
Sol	Alluvionnaire, marne, grès et ardoise
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges Manuelles début octobre. Macération préfermentaire à froid pendant 48 heures. Fermentation avec levures indigènes en cuves inox. Fermentation malolactique complète.
Elevage	7 mois sur lies en cuves inox.
Alcool	13,00%
Acidité	5,4 g/l
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	10 - 12 °C

S
I
M
C
I
C



Sélection Olivier Poussier

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



SIMČIČ MARJAN®



Primorska

Dans le sud-ouest du pays se trouve la région viticole de Primorje (Primorska) qui est la plus grande région de production (40 % des volumes) et qui comprend 3 sous-régions principales, Vipava, Istrie (l'Istrie slovène) et Brda, un prolongement du Collio du Frioul mais sur des pentes parfois dramatiques contrairement à sa contrepartie italienne plate comme une galette. Le grand cépage blanc est sans conteste la Rebula (Ribolla Gialla en Italie) vinifiés souvent sur peaux soit en cuves, en foudres ou en barriques ce qui peut lui donner une légère couleur ambrée. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, la fermentation malolactique est quasiment toujours effectuée et les vins sont aux antipodes de ceux que l'on trouve dans le Frioul à quelques encablures même si deux domaines (Gravener et Radikon) partagent des similarités en matière de vinification qui est souvent sur le fil du rasoir compte tenu de l'absence de sulfites ou d'un usage parcimonieux. Les autres cépages sont dominés par les cépages internationaux et on y trouve de jolis pinots noirs (modri pinot), des merlots et des cabernets sauvignons ainsi que du sauvignon blanc et du chardonnay et des pinots gris (sivi pinot).

Simcic

Le domaine Simčič se situe dans la prestigieuse sous-région de Goriška brda dans la région de Primorska. Les vignobles sont plantés sur des collines extrêmement vallonnées sur des sols d'origines alluvionnaires recouverts de marne et de grès appelé localement Okopa. Le domaine fut créé dès 1860 par Anton Simčič mais c'est l'arrivée de Marjan en 1997 qui allait impulser un nouvel essor et aujourd'hui la famille Smičic possède 18 hectares de vignes dont certaines ont plus de cinquante ans et le domaine possède aussi des vignes en Italie dans le Collio qui est le prolongement naturel de la région de Brda. Les vignobles se situent à une vingtaine de kilomètres de la mer et bénéficient des influences océaniques de l'Adriatique. La viticulture du domaine est organique et la vinification est traditionnelle et d'intervention minimale. La production est de 9000 bouteilles par an réparties sur 3 gammes, Brda Classic, Cru Selection et Opoka Crus. Les principaux cépages sont la Ribolla, le sauvignon blanc et le pinot gris pour les blancs et le pinot noir, le merlot et le cabernet sauvignon pour les rouges.



« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr