

Domaine de l'Ile PORQUEROLLES

Il Domaine de L'Ile si trova sull'isola di Porquerolles, nell'arcipelago delle Isole di Hyères, in Provenza (Francia). La storia del Domaine de l'Ile è strettamente legato a quello di Porquerolles: l'isola, devastata da incendi a fine XIX secolo, risorge a nuova vita quando viene acquistata dall'imprenditore belga François-Joseph Fournier, ad inizio '900, come dono di nozze per la sua futura sposa, Sylvia. In breve tempo l'isola, sotto la loro guida, diventa un'oasi agricola. Nel 1957 le quattro figlie dei signori Fournier ereditano Porquerolles: tre di loro vendono la loro parte allo stato francese, mentre Lélia Fournier Le Ber mantiene la sua implementando i vigneti. Le succede suo figlio, Sébastien Le Ber, che continua l'attività di famiglia; nel 2019, il Domaine de L'Ile viene ceduto a Chanel. Attualmente l'azienda ha una superficie di circa 30 ettari: 22 vitati, i rimanenti sono uliveti. I vigneti si trovano a Notre-Dame, est dell'isola, e a Brégaçonnet, ovest, e sono su terreni scistosi ed argillosi circondati dalla natura incontaminata del Parc National de Port Cros. Il Domaine produce due vini: il Domaine de L'Ile Rosé prodotto con Mourvèdre, Cinsault, Grenache, Tibouren e Syrah, ed il Domaine de L'Ile Blanc prodotto con Rolle.

Domaine de l'Ile Rosé

Varietà Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren e Mourvèdre.

Vigneti Situati nell'area di Notre-Dame, a est dell'isola, e di Bregaçonnet, ad ovest, i vigneti sono caratterizzati da suoli composti da scisti ed argille.

Vinificazione I grappoli, accuratamente selezionati e raccolti manualmente, vengono pressati interi al fine di preservare l'integrità del frutto. Dopo la stabilizzazione a freddo, la fermentazione alcolica ha luogo nelle vasche in acciaio inox a temperatura controllata. Non viene effettuata la fermentazione malolattica, così da preservare la vivacità e la freschezza del vino. Infine, il vino viene conservato a basse temperature sino all'imbottigliamento.

Caratteristiche Elegante e delicato, è un vino fresco e dalla vivace acidità.

