

# *Domaine Ballicioni*

## *Faugères*

*Véronique et André Ballicioni*



### Léon – Blanc 2019



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

### Orchis – Blanc 2019



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

### Tradition – Rouge 2018



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

**Tradition – Rouge 2017**

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

**Orchis – Rouge 2018**

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

**Kallisté – Rouge 2018**

<b><u>Appellation</u></b>	AOP Faugères
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	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.
<b><u>Cépage</u></b>	50% Carignan, 50% Syrah.
<b><u>Robe</u></b>	Robe pourpre sombre aux reflets violacés. Jambes nombreuses et lentes. Très dense.
<b><u>Nez</u></b>	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.
<b><u>Bouche</u></b>	Vin charnu et dense, complexe, mais encore jeune, à garder encore 4-5 ans. Belle longueur, vin de garde.
<b><u>Accord</u></b>	Tournedos de bœuf, pavé de biche, belle entrecôte. Daube de sanglier, plats épicés, sucrés-salés.
<b><u>Degré</u></b>	14,5°
<b><u>Tarif</u></b>	14,50 €