

TERROIR

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

VINIFICATION

Réception des raisins puis tri sur table. Pressurage direct en pressoir pneumatique, courte macération pelliculaire. Débourbage à froid puis fermentation en cuve inox thermorégulée (18-20°C).

L'ANNÉE 2024 :

La vigne débute bien sa saison 2024 malgré quelques bois faibles par endroit, souvenir des cicadelles. Une pluie froide fin mai pendant la floraison provoque quelques coulures. L'été très chaud et sec favorise une maturité précoce et importante. Un millésime riche et intense qui se veut fruité et équilibré grâce à nos terroirs granitiques.

Vendanges manuelles débutées le 21/08/2024

CÉPAGES :

Vermentino

Garde :
3 ans

Elevage:
Cuve inox

Service :
10°-12°C

Couleur :
**Pâle
reflets
argentés**

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

UN VIN FRAIS ET FRUITÉ

Jolie robe pâle aux reflets argentés. Le nez s'ouvre sur la poire juteuse et l'amande fraîche, avant de dévoiler une belle finesse florale et minérale. La bouche, ample et généreuse, conserve une belle vivacité, portée par une fraîcheur saline.

