


Le blanc

FRAIS, MINERAL, SUBTIL



TERROIR
Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

VINIFICATION
Réception des raisins puis tri sur table. Pressurage direct en pressoir pneumatique, 20% après 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

CÉPAGE :
100% Vermentino

Garde :
3 ans

Elevage :
Cuve inox

Service :
10°- 12°C

Couleur :
Jaune pâle

DÉGUSTATION :
UN VIN BLANC FRAIS ET MINÉRAL
Robe jaune pâle scintillante, reflets verts argentés. Si le nez s'ouvre d'abord sur des parfums de poire juteuse et d'amande fraîche, on perçoit rapidement la subtilité de ce vin blanc avec ses notes minérales et florales (fleur d'oranger, acacia). La bouche offre beaucoup de chair et une jolie amplitude mais reste tonique et rafraîchissante grâce à la minéralité de ce vin.

