

LÉGER, FRAIS, GOURMAND

TERROIR

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

VINIFICATION

Pressurage direct à réception du sciaccarello pour éviter toute prise de couleur. Fermentation en cuve inox avec régulation des températures.

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 :

Sciaccarello 100 %

Garde :
**Boire
dans
l'année**

Elevage:
Cuve inox

Service :
8°-10°C

Couleur :
**Jaune
pâle**

DÉGUSTATION :

UN BLANC DE NOIRS INÉDIT !

Robe jaune pâle aux reflets légèrement litchi. Le nez est intense sur des notes de fruits jaunes et de bonbon anglais. La bouche combine élégamment fraîcheur et gourmandise pour laisser en finale des parfums de zeste de pomelos.

