



« Des bouts de nous » vin blanc IGP Pays d'Oc

Dégustation :

Blanc d'une belle brillance, avec un bel équilibre, frais, gras et rond. La bouche est fraîche, élégante avec des arômes de fruits exotiques et une finale sur le tilleul. A boire frais, accompagné d'un poisson grillé.

Cépages :

Sélection parcellaire : 100% Chardonnay d'un rendement de 35 hl /ha
- Age : 12 ans.

Culture :

Labours, enherbement un rang sur deux. Ebourgeonnage strict, taille courte. Maîtrise des rendements.

Terroir :

Situé sur les contreforts de Pic saint Loup et de l'Hortus, sols de colluvions argilo-calcaires. Vendanges manuelles: date des vendanges selon dégustation des raisins de chaque parcelle.

Vinification :

Egrapage, maîtrise des températures - pressurage direct. Vinification pour moitié en fûts neufs, pour autre moitié en cuve.

Elevage :

6 mois en fûts pour moitié, et 7 mois en cuve pour l'autre moitié.