



**Dégustation :** robe jaune très pâle, nez aux arômes de poire, d'agrumes. Attaque franche, bouche ample, citronnée. Finale minérale et saline. Vin fin et aérien. Idéal avec les huîtres de l'Étang de Thau et avec des poissons fins comme la sole ou le turbot.

# Ici

IGP Côtes de Thau

Blanc 2015

**Climatologie :** Influence Méditerranéenne, parcelle idéalement exposée au vent

**Sol :** coteaux argilo-calcaire, amendement exclusivement organique

**Cépages :** Sauvignon Blanc, Grenache Blanc

**Taille :** Guyot pour le Sauvignon Blanc, Cordon de Royat pour le Grenache Blanc

**Age des vignes :** 22 ans pour le Sauvignon Blanc, 11 ans pour le Grenache Blanc

**Degré :** 12% vol

**Culture...** de la vigilance et de la prévention ! Agriculture raisonnable, préserver la biodiversité.

**Récolte :** vendange de nuit pour obtenir la température la plus fraîche. Deux motivations : préserver le potentiel aromatique et maîtriser l'oxydation.

**Vinification :** Macération pelliculaire en pressoir pneumatique inerté

Pressurage direct et récupération des jus pour débouillage

Fermentation à basse température en cuve inox thermorégulée

**Eleveage :** en cuve sur lies fines

**Filtration :** stérile au moment de l'embouteillage

**Mise en bouteille :** au domaine par un prestataire spécialisé

