

IN VINHYS
D O M A I N E



ICI 2022

IGP Côtes de Thau, Blanc



Climatologie : Influence méditerranéenne, parcelles idéalement exposées au vent

Sol : argilo-calcaire, amendement organique

Cépages : Sauvignon Blanc, Grenache Blanc

Taille : Guyot

Age des vignes : 28 ans et 18 ans

Degré : 12,5 % vol.

Culture... de la vigilance et de la prévention !

Agriculture raisonnable, préserver la biodiversité.

Sans herbicide, traitements exclusivement bio, confusion sexuelle.



Récolte : date choisie afin d'obtenir un bel équilibre entre vivacité et rondeur. Vendange de nuit afin de bénéficier de la température la plus fraîche. Deux motivations : préserver le potentiel aromatique et maîtriser l'oxydation.



Vinification : Pressurage direct, fermentation à basse température en cuve inox thermorégulée.

Elevage : en cuve sur lies fines

Filtration : stérile au moment de l'embouteillage.

Mise en bouteille : au domaine par un prestataire spécialisé.



Dégustation : robe jaune 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'Etang de Thau et avec des poissons fins comme la sole ou le turbot.



Distinctions :

2019 **85/100** Andreas Larsson Meilleur Sommelier du Monde

2018 **84/100** Andreas Larsson Meilleur Sommelier du Monde

2017 **Médaille d'Or** : Gilbert et Gaillard