



Serment de vigne

IGP Côtes de Thau

Blanc 2015



Climatologie : Influence Méditerranéenne, parcelle idéalement exposée au vent

Sol : coteaux argilo-calcaire, amendement exclusivement organique

Cépages : Viognier

Taille : Guyot

Age des vignes : 20 ans

Degré : 12,5% vol

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

Récolte : Date choisie afin d'obtenir une belle acidité naturelle et une présence aromatique en finesse sans excès.

Vendange de nuit afin d'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

Elepage : en cuve sur lies fines avec bâtonnage régulier

Filtration : stérile au moment de l'embouteillage

Dégustation : un premier nez floral avec un jasmin léger puis la chair d'abricot frais. En bouche la gourmandise des fruits jaunes est soutenue par une pointe d'agrumes...

Expression rare du cépage Viognier.