



ICI 2019

IGP Côtes de Thau, Blanc

Climatologie : Influence Méditerranéenne, parcelle idéalement exposée au vent

Sol : argilo-calcaire, amendement organique

Cépages : Sauvignon Blanc, Grenache Blanc

Taille : Cordon de Royat et Guyot

Age des vignes : 25 ans pour le Sauvignon Blanc, 14 ans pour le Grenache Blanc

Degré : 12,5 % vol.

Culture... de la vigilance et de la prévention ! Agriculture raisonnable, préserver la biodiversité. Sans herbicide, traitements exclusivement bio.

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 et récupération des jus

pour débourbage.

Fermentation à basse température en cuve inox thermorégulée.

Élevage : en cuve sur lies fines

Filtration : stérile au moment de l'embouteillage

Mise en bouteille : au domaine par un prestataire spécialisé

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.



Route de Castelneau de Guers
34510 FLORENSAC