COLLECTION BLANC 2021

TERROIR ET CÉPAGES

Sélection parcellaire
Nos cépages blancs sont sur le plateau des Baumes Noires, à 260 mètres d'altitude sur des sols calcaires coquilliers, très caillouteux permettant une bonne régulation hydrique caractéristique des vignes produisant des baies aromatiques et concentrées.
Les cépages Alvarinho (Portugal), Bourboulenc et le Grenache Gris donnent fraîcheur et finesse, le Carricante (Italie) apporte de la minéralité. Les Verdejo (Espagne), Viognier et Vermentino offrent de l'intensité aromatique et du volume en bouche, le tout enrobé par la persistance du Grenache blanc et de la Marsanne.
Cette collection représente l'échantillonnage parfait de chacune des typicités de nos terroirs, merveilleux pour produire des vins blancs.

ÉLABORATION

Les grappes sont récoltées à la main en caissette et sont rafraîchies en chambre froide pour concentrer les arômes et garder la qualité du raisin optimale avant le début de la vinification. Le lendemain, les raisins sont pressés à froid (7°C), en grappe entière, à très faible pression, pour une extraction optimale.

La fermentation et l'élevage ont été réalisé, en isolant chaque cépage pour en extraire le meilleur de chacun d'eux, en demi-muids (1/3), œuf béton (1/3) et en cuve inox (1/3). A la fin de la fermentation, nous avons effectué un premier soutirage et les lies fines ont été conservé durant tout l'élevage, pendant 10 mois.
Un bâtonnage (conditionné par une dégustation journalière) a été réalisé pour façonner le volume de la bouche.

Nous avons décidé une mise en marché de cette cuvée un an après pour vous la faire découvrir sous sa meilleure facette.

À l'œil
Robe scintillante jaune or aux reflets argentés.

Au nez
Une belle complexité avec des arômes subtils de nectarine,
soutenus par des notes citronnées et miellées et des notes d'épices blanches.
Se dessinent des senteurs intenses de noisette et de biscotte grillée, de fenouil auxquels viennent s'ajouter des arômes de pierre à fusil presque fumé, distinctif de notre terroir.

En bouche
L'attaque est fraîche. Des arômes de fruits à coques, d'épices blanches et de fumé précédent une bouche tendue et voluptueuse à la finale sapide qui marque l'expression minérale de nos strates calcaires.

SUGGESTIONS
A savourer entre 13 et 15°C avec un poisson blanc en sauce beurre-yuzu,
un tartare de coquille Saint-Jacques au citron vert et lait de coco ou encore un fromage de chèvre avec une confiture de poire.