

VIN DE FRANCE BLANC 2022

TERROIR ET CÉPAGES

Sélection parcellaire

Nos cépages blancs sont sur le plateau des Baumes Noires, à 260 m d'altitude sur des sols calcaire-sableux en strates obliques. Ces sols très caillouteux permettent une bonne régulation hydrique, caractéristique des vignes produisant des baies aromatiques et concentrées.

Le Grenache Gris donne fraîcheur et finesse accompagné par le Carricante (Italie) qui apporte de la minéralité. Complété par le Viognier très parfumé qui offre de la souplesse, le tout est enrobé par la persistance de la Marsanne.

ÉLABORATION

Les grappes sont récoltées manuellement en caissette et sont rafraîchies en chambre froide pour exalter les arômes du raisin et avoir une qualité du fruit idéale 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. Seul le jus de goutte est sélectionné pour la vinification.

La fermentation et l'élevage sont spécifiques pour chaque cépage, en demi-muid (1/3) et en cuve tulipe béton (2/3).

Après fermentation, un premier soutirage est réalisé et les lies fines sont conservées durant tout l'élevage (9 mois). Un bâtonnage est réalisé pour façonner la complexité aromatique et lui procurer une bouche veloutée, leur fréquence est conditionnée par une dégustation journalière. Lors de l'assemblage, une sélection minutieuse de chaque cépage est réalisée pour créer une cuvée à l'équilibre juste.



À l'œil

Robe pure jaune or aux reflets dorés.

Au nez

D'intenses arômes d'abricot offrent une sensation de douceur auxquelles viennent s'ajouter des notes citronnées et de fleurs d'acacia. Des senteurs de silex exaltent une certaine finesse et complexité, reflet de nos strates obliques.

En bouche

La tonicité est portée tout au long de la bouche par une belle profondeur et une complexité minérale. De sa trame, s'échappe une poignée de fruits frais et mûrs, délicatement révélée de poivre blanc et de beurre presque miellés, qui viennent fondre ses sensations en bouche.

SUGGESTIONS

À déguster entre 13 et 15°C avec un velouté d'asperges blanches à la mélisse, une sole au beurre blanc et au citron caviar ou une volaille de Bresse aux légumes de saison.