

by Jeff Carrel Point De Vue



Parce qu'il n'est pas commun d'exprimer ce que l'on pense sur un cépage, un savoir-faire et d'en laisser une trace, laissons aux autres le plaisir d'échanger, sur le cépage, sur la manière...

*« A table, c'est comme sur un navire, il ne peut y avoir deux capitaines, ou c'est le vin ou c'est l'assiette. »
Marc Meneau*



Appellation : VDF Bio

Millésime : 2018

Degré : 12,5%

Cépages : 75% Riesling / 25% Chardonnay

Terroir : Riesling sur sable / Chardonnay sur sols argilo-siliceux / Nord-ouest de Béziers / Vignes de 8 ans.

Conduite de la vigne : Moyenne 4000 pieds par hectare / Conduite en taille rase / Rendement 55hl/ha.

Mode de vinification : Vendanges manuelles et mécaniques / Pressurage direct / Débourbage par stabulation / Levure indigène / Sans sulfites / Malolactique sur le Chardonnay.

Elevage : En cuve béton sur lies / Sulfitage après assemblage.

Notes de dégustation :

Or pâle, brillante.

Un nez expressif, des arômes de fruits jaunes et de fruits exotiques avec une touche d'agrume vert et de gingembre qui apporte de la fraîcheur.

La bouche est élancée, enrobée par une matière mûre qui tire vers la friandise, le sucre en moins.

La finale est intense, tonique avec le retour de l'ananas et du gingembre.

En accord :

Parfait à l'apéritif...

Conseil :

Servir entre 8 et 10°C

Garde conseillée : 3 à 4 ans