

Vin de France - Blanc Moelleux



Situation: coteaux aux pentes oscillant entre 3% et 5%. Expositions Sud, surplombant les étangs de Camargue. Superficie totale de 70 ha.

Sols pauvres, lessivés, légèrement acides; couverture profonde de galets roulés sur 4 à 15m de profondeur.

Particularités: très fine couche calcaire, cas pratiquement unique en Costières, confère au vin une fraîcheur et une minéralité évidentes.

Assemblage: Viognier, Roussanne et Grenache Blanc principalement; touche de Muscat.

Vinification: ramassage, éraflage, puis pressurage direct. Décantation à 10°C puis fermentation de 10 à 13 jours à 12/14°C en cuve ciment. Arrêt de fermentation par filtration tangentielle autour de 48 grammes de sucre résiduel.

Elevage: 3 mois en cuve ciment, puis sous-tirage et mise en bouteille. Pas de bois pendant l'élevage.

Dégustation: Robe dorée avec des reflets or. Nez fruits à noyaux (pêche, abricot...) avec une jolie touche exotique. En bouche les arômes de fruits exotiques (ananas, mangue) s'épanouissent, accompagnés d'une nuance citronnée; la douceur accompagne délicatement le fruit sans le dominer. Finale longue et très fraîche, sans lourdeur malgré la douceur.