

Trebbiano (Ugni blanc italien)



Appellation : Vin de Pays des Coteaux de Cèze Blanc
Millésime : 2006
Flaconnage : 75 cl

Cépages : 90% Ugni blanc, 10% Viognier
Terroir : Sol argilo-limoneux
Vigne : Jeune, taille en cordon de Royat, enherbement naturel, pas de pesticides, vendanges en vert après appréciation de volume de récolte
Rendement : Maîtrisé à 50 hectolitres/hectare
Vendanges: Vendanges manuelles avec tri sélectif sur parcelle

Dominantes organoleptiques :

Couleur : Or pâle
Nez : Frais et franc, floral et fruité (fruits frais à noyaux)
Bouche : Plaisante, sèche et peu acide

Nos conseils gastronomiques :

- Température de service : autour de 10°C
- A boire dès à présent
- Garde : 2-3 ans
- Excellent en apéritif
- Accord mets et vins : A déguster en accompagnement avec des entrées et des plats légers et frais tels que les fruits de mer, les poissons grillés, les fromages frais et à la crème...

Vinification : Sous suivi journalier avec contrôle des températures et prise de densité

Egrappage et foulage

Macération pelliculaire de 4h à 24h à 15°C

Pressurage

Débouillage et collage de 36 à 48h

Mise au propre et levurage avec sélection des levures suivant le produit recherché

Fermentation pendant 10 à 15 jours à 17/18 °C

Soutirage

Préfiltration sur terre par l'œnologue durant l'hiver

Filtration stérile

Mise en bouteille au printemps