

Vin de Pays Blanc



Appellation : Vin de Pays Blanc
Millésime : 2006
Flaconnage : 5l, 10l

Cépage : Ugni blanc
Terroir : Sol argilo-limoneux
Vigne : Jeune, taille en cordon de Royat, enherbement naturel, pas de pesticides
Rendement : Maîtrisé à 60 hectolitres/hectare
Vendanges: Vendanges en partie manuelles

Dominantes organoleptiques :

Couleur : Or pale
Nez : Fruité (pomme verte)
Bouche : Légère, plaisante

Nos conseils gastronomiques :

- Température de service : autour de 10°C
- A boire dès à présent
- Excellent en apéritif
- Accord mets et vins : A déguster en accompagnement avec la cuisine d'été : les entrées légères, les salades composées, les poissons et les viandes blanches au goût léger, les fromages frais et à la crème...

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

Egrappage et foulage

Pressée directe après macération de 2h dans le pressoir à 16°C

Débourbage de 24 à 36h

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

Fermentation alcoolique sur 10 jours et blocage de la fermentation malo-lactique

Remontage à deux reprises en cours de fermentation

Soutirage à trois reprises

Préfiltration sur terre par l'œnologue durant l'hiver

Filtration stérile et mise en fontaine à vin suivant demande