

Court Métrage blanc 2022

IGP Méditerranée 12.5% Alc



TERROIR : Ce sont des sols de sable du Miocène limoneux, terroirs précoces.

Sols profonds et riches. Les vins sont tout en fraîcheur, gourmands et ronds.

ASSEMBLAGE : 60% Clairette, 30 % Ugni blanc, 10% Grenache blanc

AGE DE LA VIGNE : 30 ans.

RENDEMENT : 15 Hl/ha

METHODES CULTURALES : Taille en cordon de royat double, ébourgeonnage, vendanges en vert et pré-tri avant récolte.

VINIFICATION : pressurage direct, levurage. Fermentation basse températures <13C pendant 5 semaines.

ELEVAGE : En cuve inox pendant 3 mois.

DEGUSTATION : Belle teinte jaune pâle aux reflets verts, ce vin s'ouvre sans réserve sur un bouquet de fleurs blanches, de fruits blancs et d'agrumes. La bouche cristalline est ronde sur un panier de fruits, bien porté par une finale d'agrumes désaltérante.

TERROIR: Sandy soils, early terroirs, deep and rich soils, the wines are all fresh, greedy and round.

BLEND: 60% Clairette, 30% Ugni, 10% Grenache.

VINE AGE: 30 years

YIELD: 15 hl/ha

VITICULTURAL METHODS: Spur-pruned, de-budded, green harvest and pre-selection prior to harvest.

VINIFICATION: Direct pressing, yeasting, alcoholic fermentation at low temperature <13°C for 5 weeks.

AGEING: Maturing in tank for 3 months.

TASTING NOTES: Beautiful crystal pale yellow dress; white flowers and fruits note with agrums aromas. Crystalline mouth is round on a basket of fruits, well carried by a final of thirst-quenching citrus fruits.

