



92 pts
JAMES
SUCKLING



❖ TERROIR :

Sol argilo-calcaire

❖ ENCÉPAGEMENT :

100% Biancu Gentile

❖ MODE DE CONDUITE DES VIGNES :

Taille guyot, 5333 pieds/ha,
Travail du sol, lutte raisonnée

❖ VENDANGE :

Mécanique

❖ VINIFICATION :

Vendange mécanique de nuit. Pressurage direct.
Sélection des jus. Débourbage. Ensemencement avec levures sélectionnées. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures. Soutirage

❖ ELEVAGE :

Elevage en cuve béton sur lies fines avec bâtonnage
Collage et filtration avant mise en bouteille

❖ MISE EN BOUTEILLE :

Mise en bouteille à la propriété

❖ DÉGUSTATION :

Robe : Jaune clair aux reflets verts

Nez : Très expressif, sur des notes dominantes d'agrumes et de fruits de la passion sur lesquelles viennent s'associer un côté floral

Bouche : L'attaque est vive avec un équilibre précis. Le milieu de bouche est délicat avec une certaine richesse. On retrouve les notes aromatiques du nez. La finale est portée par la fraîcheur. L'équilibre de cette cuvée confirme la bonne aptitude de cet ancien cépage à notre terroir.

“ Alliances gastronomiques :

Température de service : 10-12°C

Idéal pour l'apéritif, ce vin sera également l'allié d'un plateau de fruit de mer ou d'un poisson grillé.

Il pourra également être surprenant avec un fromage sec de nos montagnes.

”