



MAISON DES VINS DE LIMOUX

Domaine Garrabou "L'Estrade" Blanc

14,00 € TTC



AOP Limoux Blanc 100% Chenin

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Blanc

Couleur: Blanc

Millésime: 2022

Démarche environnementale: Bio



Vignoble

Parcelle unique L'Estrade exposée plein sud en haut de Coteaux. Sol à dominance calcaire qui affleure. Terroir complexe, frais avec une bonne capacité de rétention en eau qui permet une maturité optimale tout en gardant beaucoup de fraîcheur et de vivacité.



Cépages

100% Chenin



Vinification

Vendanges manuelles à maturité, pressurage direct à froid, inertage des jus de goutte et sélection des meilleurs jus, débourbage statique, fermentation en barrique de 500, 228 litres et jarre en Grès de 10 hl (élevage seulement) à basse température, batonnage régulier des lies piloté par la dégustation, élevage en barrique pendant 9 mois.



Dégustation

Couleur jaune pâle aux reflets verts. Nez discret, précis, droit, marqué par les fleurs blanches type chèvre-feuille, et fleur d'acacia ainsi que des notes de pierre à fusil. L'attaque en bouche est droite, nette et tendue. On retrouve cette vivacité et cette droiture en bouche qui donne un côté cristallin au vin. Les notes florales sont toujours présentes mêlées à des notes de fruits exotiques du type fruit de la passion et ananas. La finale est longue et fraîche.



Température

Servir à 13-14 °C.