MAISON DES VINS DE LIMOUX

Domaine Garrabou "Fontvieille" Blanc



15,00 € TTC

AOP Limoux Blanc 100% chardonnay

Caractéristiques :

Appellation: AOP Limoux Blanc
Couleur: Blanc
Millésime: 2022
Démarche environnementale: Bio

Vignoble

Parcelle unique La Fontvieille exposée Nord, Nord Est en bas de Coteaux. Sol à dominance argileuse avec sur certaines zones le calcaire qui affleure. Terroir complexe, frais avec une bonne capacité de rétention en eau qui permet une maturité optimale tout en gardant beaucoup de fraicheur et de vivacité.

Cépages

100% Chardonnay

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 litres, 228 litres et foudre de 20 hl 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, légèrement boisé avec des notes de pierre à fusil. L'attaque en bouche est droite, nette et tendue. On retrouve des notes d'abricot et de pêche avec une belle acidité qui équilibre la bouche. La finale est droite,

Température

Servir à 13-14 °C.