MAISON DES VINS DE LIMOUX

Abbotts&Delaunay Domaine La Métairie d'Alon "Le Palajo" blanc



36,20 € TTC

Ce vin porte le nom de la parcelle «Le Palajo», un terroir apte à produire un Chardonnay de grande qualité.

C'est la parcelle la plus en altitude du domaine. Elle est située à 280m, sur un plateau qui surplombe toutes les autres vignes.

Caractéristiques :

Couleur: Blanc
Millésime: 2020
Démarche environnementale: Bio

Vignoble

Ce vin porte le nom de la parcelle «Le Palajo», un terroir apte à produire un Chardonnay de grande qualité. C'est la parcelle la plus en altitude du domaine. Elle est située à 280m, sur un plateau qui surplombe toutes les autres vignes. C'est aussi la plus « bourguignonne » car, grâce à l'altitude, les raisins restent au frais la nuit et profitent pleinement du soleil en journée. Cet écart de température est favorable à un bon équilibre entre le sucre et la fraîcheur.

Cépages

Elevage pendant 8 mois en fûts de chêne de 1 à 3 ans. Embouteillage en juillet.

Vinification

Pressurage immédiat des grappes entières dans le petit pressoir pneumatique selon la technique "champenoise" (évacuation des premiers jus et des tailles et conservation du meilleur jus obtenu à basse pression pour la cuvée Le Palajo). Débourbage à froid pendant 24 heures, mise en fûts sans addition de soufre (fûts d'un à trois ans, dont un tiers de demi-muids de 500 L qui apportent un boisé plus intégré). Fermentation en fûts puis élevage sur lies pendant 8 mois. Les barriques sont régulièrement dégustées une à une avec beaucoup d'attention et il est décidé pour chacune si on laisse la fermentation malolactique se faire (ce qui sera le cas pour 20 % de la cuvée) et si l'on effectue un ou deux batonnages

Dégustation

Accords mets vin

Température

Couleur jaune pâle. Nez très expressif, élégant et aromatique avec des notes subtiles de farine de froment, de pâtisserie fine et légère, de crème, suivies de délicates senteurs florales évoluant vers le jasmin et la fleur d'oranger. Une touche de zest de citron, quelques notes iodées et anisées, un peu d'abricot frais… On distingue un léger parfum de marron glacé apporté par le bois. En bouche, le vin est droit et soyeux en même temps, extrêmement délicat, d'une grande longueur avec une jolie vivacité rafraîchissante.

avec les viandes blanches à la crème, les poissons crémés, les crustacés (cannellonis de crabe ou d'écrevisses), un soufflé au Comté, un risotto aux gambas ou une terrine de foie gras.

Servir à 8-10°C