

by Jeff Carrel
Maccabeu
« sur lit »



L'idée est de continuer l'élevage sur lies en bouteille pour apporter plus de complexité et en vin jeune donner le plaisir aux amateurs de déguster un vin en élevage, en vie !

"Le vin est le monarque des liquides."

Brillat-Savarin



Appellation : Vin de France

Millésime : 2015

Degré : 13%

Cépages : 100% Maccabeu

Terroir : Éboulis / Argilo-calcaire / Schisteux / Vallée de l'Agly.

Conduite de la vigne : En Gobelet / Vignes de + de 50 ans / Récolte et conduite manuelle.

Mode de vinification : Pressurage direct / Vendange entière / Débourbage à froid / Fermentation température dirigée.

Elevage : Sur lies en cuve sans soutirage jusqu'à la bouteille.

Notes de dégustation :

La robe est jaune pâle, légèrement trouble (lies en mouvement)...

Le nez est fin, citronné, avec une touche de poire williams et de pointe fermentaire.

La bouche est ronde, fraîche, croquante avec une acidité totalement intégrée et un léger perlant donnant de la tonicité. Marquée par une amertume «cheninesque» (écorce de pomelo) et des notes poivrées et épicées.

En accord :

Parfait pour les apéros ou les tapas...

Conseils :

Servir entre 10 et 12°C

Garde conseillée : Ne bougera jamais.

« Vin à troubler avant dégustation... (Pour réveiller les lies) »