

Nuance Blanc
2016

Nuance

Vin de France Blanc

CÉPAGES : 20% Petit Manseng, 20% Grenache blanc, 10% Albarino, 10% Verdejo, 10% Maccabeu, 10% Marsanne, 10% Roussanne, 10% Grenache Gris.

TERROIR : Les Grenache Blanc et Gris, la Marsanne et la Roussanne sont implantés sur les terrasses hautes et argilo- calcaire de l'Orbieu, sur des coteaux exposés à l'ouest. Le Petit Manseng, l'Albariño et le Verdejo sont quant à eux sur des marnes et des argiles, situés sur le versant sud du Pech, à l'abri du vent du Nord.

RENDEMENT : 25hl/ha

VINIFICATION : La récolte manuelle a lieu fin août. Le raisin est refroidi à 7°C avant le pressurage. Après un long débourageage à froid, la fermentation se déroule en partie en cuve inox, à température contrôlée. Le reste de l'assemblage est vinifié et élevé en demi-muids avec un bâtonnage régulier qui permet d'accentuer le volume en bouche.

DÉGUSTATION : Elle est vêtue d'une robe jaune or pâle avec des reflets verts, le nez est à la fois floral, empyreumatique, épicé et délicatement fruité : on peut y découvrir des arômes de pamplemousse rose, de fruits de la passion, d'aubépine, de genêts, de cardamome sur un fond d'amande grillée. La bouche remplit à la perfection la règle du carré magique, à savoir rondeur, équilibre fraîcheur et persistance. La quadrature du cercle !

Un pur bonheur sur une sole au beurre blanc, mais pourquoi pas tout simplement à l'apéritif !

GARDE : 4 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12°C



Domaine
de
LA CENDRILLON
Nuance



DOMAINE
DE
LA CENDRILLON