

TERRES DE NOUVELLES

SCEA R.DAURAT-FORT 11350 TUCHAN

IGP PAYS D'OC GRENACHE BLANC 2020

Cépages:

Grenache Blanc

Age des Vignes:

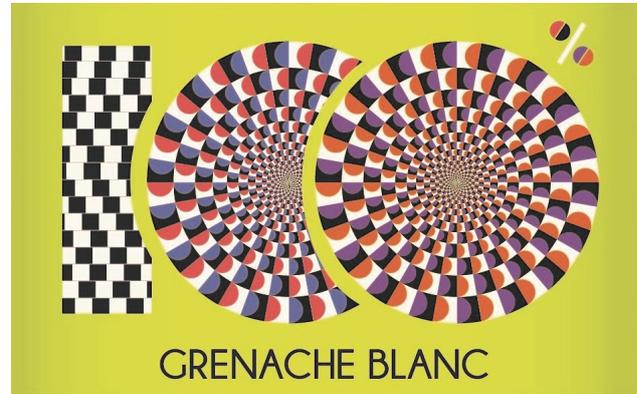
Vieilles vignes environ 50 ans

Sol:

Mosaïque de sols caillouteux, lias d'argiles et calcaires du secondaire.

Mode cultural:

Taille en gobelet avec 6 à 8 yeux.



Travail en surface pour les labours de printemps, traitement pour les maladies cryptogamiques de façon raisonnée afin de préserver notre environnement.

Vendanges et Vinification:

Manuelle à pleine maturité, les raisins sont foulés et égrappés, macération pelliculaire 3 à 4 heures dans le pressoir. Pressurage pneumatique, dégustation des jus de presses, assemblage avec les jus de goutte ou pas. Débourage et fermentation à basse température 14 à 16 C°, avec bâtonnage pour remettre en suspension les fines lies

Élevage :

20% d'élevage en fûts 2mois, le reste en cuve inox bien pleine pour éviter l'oxydation.

Caractères:

Robe jaune pale avec des reflets verts, nez floral, en bouche de la vivacité et du gras.

Consommation:

Entre 12° et 14°.

Accompagnement:

Vous pourrez le déguster à l'apéritif avec des toasts au saumon, des petits poivrons fourrés à la brandade de morue.

Des huitres chaudes ou froides, tous les crustacés, des gambas, des couteaux, des calamars à la plancha.

Tous les poissons grillés ou en sauce.