



LES GARRIGUETTES / BLANC

CÉPAGES

50% GRENACHE BLANC, 30% ROUSSANNE BLANC, 10% VIOGNIER, 10% PETIT MANSENG

TERROIR ARGILO-CALCAIRE SUR COTEAUX EXPOSÉS EST / OUEST.

ÂGE DES VIGNES : EN MOYENNE 20 ANS.

VENDANGE MANUELLE EN CAGETTE DE 12 KILOS. TRI SÉLECTIF POUR ENLEVER TOUT BOTRYTIS.

VINIFICATION PRESSURAGE DIRECT AVEC GRAPPES ENTIÈRES. DÉBOURBAGE À 6°C.

FERMENTATION (LEVURES INDIGÈNES) PENDANT 8 SEMAINES ENVIRON.

FERMENTATION MALOLACTIQUE NATURELLE DANS DEMI MUID DE 600 LITRES (1, 2, 3 VINS) (TONNELLERIE ROUSSEAU).

ÉLEVAGE DE 4 MOIS EN DEMI MUID POUR UNE MISE EN BOUTEILLE AU PRINTEMPS.

RENDEMENT 35 HL/HA.

ALLIANCES GASTRONOMIQUES À L'APÉRITIF, AVEC DES CHARCUTERIES, FROMAGES OU SIMPLEMENT TOUT SEUL POUR LE PLAISIR.

DÉGUSTATION

ROBE : OR CRISTALLIN AUX REFLETS VERTS, LIMPIDE.

NEZ : ENJÔLEUR ET FRAIS, AUX ARÔMES D'AGRUMES (CITRON ET PAMPLEMOUSSE), DE NOTES DE VERVEINE, AVEC D'ORIGINALES NUANCES IODÉES ET MINÉRALES.

BOUCHE : FRAICHE EN ATTAQUE, DOUCE, LONGUE, GRASSE, FRUITÉE, TOUT EN DÉLICATESSE, ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE LA FRAÎCHEUR, LA PERSISTANCE ÉLÉGANTE DE NOTES D'AGRUMES DOUX ET DE VÉGÉTAL FRAIS, ET LA LÉGÈRE AMERTUME EN FIN DE BOUCHE TRÈS AGRÉABLE. VIN À BOIRE. VIEILLISSEMENT POSSIBLE 5 ANS.

À SERVIR ENTRE 8 ET 12°C.

LANGUEDOC, APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ, SCEA DOMAINE DE COURSAC
15 CHEMIN DU CHÂTEAU D'EAU, F30260 CARNAS, PRODUIT DE FRANCE

