

I.G.P MONT CAUME BLANC LA REPPE 2017

COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

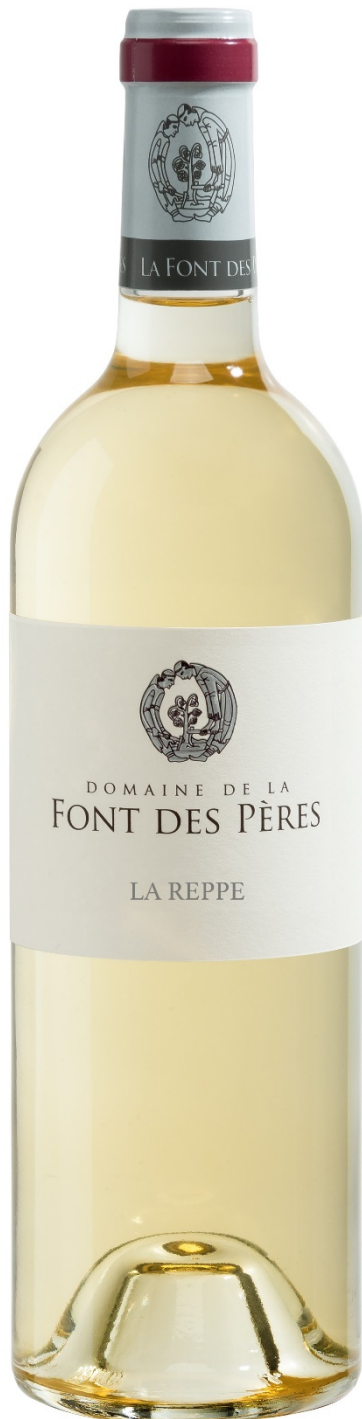
« La robe est intense, de couleur bouton d'or, avec quelques reflets verts.

Belle intensité aromatique, présentant de la densité et de la maturité, avec des notes d'agrumes (mûr), de coing.

La mise en bouche est à la fois riche et fraîche, marquée par du gras, laissant une très longue persistance en finale. »

Servir entre 10 et 12°C

Degré 13.5% vol.



MÉTHODE DE VINIFICATION

Tout d'abord, une récolte manuelle suivie d'un tri à la parcelle sont effectués. La récolte mise en caisse, est placée durant une nuit en chambre froide. Le lendemain, nous effectuons un égrappage-fouage avant de placer le raisin en cuve pour une macération pelliculaire d'environ deux jours avec contrôle de la température. A la suite de celle-ci, on réalise le pressurage doux et à basse pression à l'aide d'un pressoir pneumatique. Les jus sont envoyés en cuve pour un débouillage d'environ trois jours à très basse température. La fermentation alcoolique est effectuée en cuve et une partie du volume fermente en bois. De même pour l'élevage.

CEPAGES

63.4 % Ugni blanc

36.6 % Clairette