



BLANC LES GENÊTS

AOP



Terroir et rendements

Argilo-calcaire, caillouteux, nombreuses inclusions de silex. Exposition nord-ouest. Altitude 380m.

Cépage

Rolle (Vermentino) et Clairette (localement appelé « le Salé »), vignes plantées en 1954 ...

Vendange et vinification

Vendange manuelle du Vermentino en septembre et de la Clairette début octobre. Tri de la vendange sur tapis à l'entrée en cave. Vendange légèrement foulée et égrappée. Macération pelliculaire à basse température (5°C) et pressurage pneumatique souple. Fermentation du jus à température régulée normale (18 à 23°C). Fermentation malolactique bloquée. Précipitation tartrique naturelle en cuve par le froid.

Elevage & Production

Cuve béton. Mise en bouteille en février. Production de 52 hl. , soit environ 6 400 bouteilles 75cl et 263 Magnums.

Dégustation

Robe or blanc et limpide. Nez fin à caractère floral, précis, sent les fruits blancs, poire et à la fois agrume, buis en fleur, un poil de pierre à fusil...
En bouche, vif et très près du raisin, sans artifice, bonne longueur !