

2021

TERROIR

Argilo-limoneux d'origine volcano-sédimentaire.

DENSITÉ

4 000 pieds/ha, pallissés.

CÉPAGE

100% sauvignon blanc

PREMIER MILLÉSIME

2004

AGE DES VIGNES

25 ans

RENDEMENT

60 hL/an

MILLÉSIME

Le millésime 2021 restera historique avec un gel début avril qui a provoqué la perte de 50% de la production de raisin. Il s'agit de la plus forte gelée depuis 1991. Les cépages les plus touchés ont été les plus précoces comme le sauvignon blanc avec des pertes allant jusqu'à 90%. Le reste de la campagne a été marqué par une pluviométrie abondante de mai à septembre et une très forte pression des maladies (mildiou) qui a également généré une perte de récolte de 5 à 30% selon les secteurs. Ce climat froid et humide a néanmoins été bénéfique aux vins blancs pour préserver leur fraîcheur. Le travail effectué sur la date de récolte et en cave sur les lies nous a permis d'avoir un beau millésime avec des arômes frais et une bonne longueur.

VINIFICATION

Pressurage. Macération (5 jours) du moût entre 5° et 8° C pour libérer et préserver le maximum d'arômes présents dans les peaux. Fermentation dans des œufs en béton de 1800L.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines pendant 3 mois dans des œufs en béton.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur saumon pâle. Un bouquet séduisant avec des arômes intenses et délicats de jasmin, de baies rouges, de citron et de pêche. En bouche, il y a un bon équilibre avec une attaque douce et une finale rafraîchissante et longue avec une belle minéralité.

ACCORDS METS-VIN

Salades d'été, charcuterie, desserts aux fruits rouges. L'accord idéal pour les plats légèrement épicés.

AWARDS

2020 - 91 pts WineEnthusiast

2018 - Gold Trophy and Best Value Vinordic Wine Challenge

