



CUVEE "LOULYS"

Vin biologique FR-BIO-10 Agriculture France certifié par Qualité France

Couleur Blanc, millésime 2019, mise en bouteille au domaine.

VINIFICATION

Cuve inox et barriques. Pressurage direct, débourrage, puis filtration des bourbes. Fermentation à froid pendant 15 jours. 15 % du vin fermente en barrique, ce qui permet un bâtonnage des lies fines. L'élevage est court ; deux mois environ.

DEGUSTATION

Très jolie couleur jaune paille à reflets dorés, brillante et limpide. Le nez est riche et intense, avec de belles notes d'agrumes, de fruits exotiques, mêlés aux notes de fruits blancs au sirop ainsi qu'aux notes de gousse de vanille. La bouche est riche, équilibrée ; les fruits blancs sont encore présents, avec une très jolie sucrosité, et une grande persistance en finale.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin convient en apéritif, avec du poisson grillé, mais vous pouvez le boire avec des viandes blanches, du fromage de chèvre. Il accompagne à merveille les préparations à base de truffe, brouillage, salade truffée, risotto à la truffe. Il convient très bien aussi avec une tarte tatin de pomme.

TEMPERATURE DE SERVICE

Ce vin se boit idéalement à 14°C

CAPACITE DE VIEILLISSEMENT

Notre conseil est de conserver ce vin de 2 à 3 ans

DISTINCTIONS

Médaille d'Or : Concours des vins d'Orange 2016

TERROIR

Epandage caillouteux calcaire dont la terre est constituée principalement d'argiles fines et de sable grossier, avec des strates de marne et de roches calcaire en sous-sol.

CEPAGES

Viognier 80%
Roussanne 10 %
Marsanne 10%

AGE DES VIGNES

4 à 10 ans

CONDUITE

Cordon de Royat palissé

VENDANGES

Vendanges mécaniques

DEGRE D'ALCOOL

13 %

SUCRE RESIDUEL

Aucun

SO2 TOTAL

Environ 100 mg/litre

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles, poids 8,5 Kg