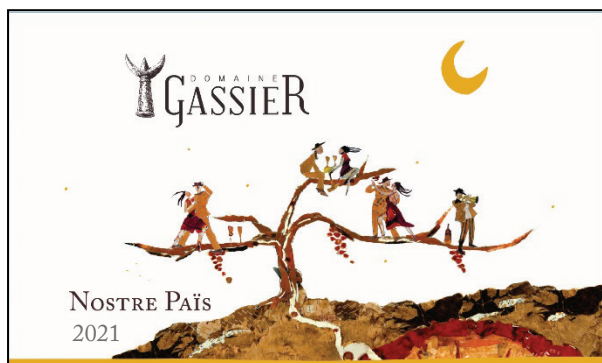


NOSTRE PAÏS BLANC 2021



Cette cuvée exprime notre recherche d'élégance, de pureté et de minéralité. Nous avons choisi la complexité d'un assemblage de cinq cépages produits sur nos terroirs les plus calcaires, plutôt qu'un élevage marqué par le bois.

Nous avons débuté la récolte des blancs la dernière semaine d'août, constatant de très petits rendements mais avec de très beaux équilibres, et notamment des acidités largement supérieures à la moyenne. Nous choisissons cette année de laisser faire la fermentation malolactique sur quelques futs de blancs, et je suis persuadé que 2021 sera une grande année à blanc.

Terroirs : galets roulés & sable limoneux, safres et argile calcaire – AOP Costières de Nîmes – Certifié Bio

Cépages : 80% Grenache blanc, 15% Clairette, 5% Viognier

Vinification :

- agriculture biologique certifiée
- récolte manuelle avec tri et réfrigération des raisins avant passage en cave
- pressée directe puis fermentation en levures indigènes
- élevage en barriques de chêne Français pendant 8 mois pour 50% du volume en présence des lies

Dégustation :

- *Robe* : la couleur jaune pâle teintée de vert annonce un vin d'une grande fraîcheur et pureté
- *Nez* : le nez complexe nous livre des notes florales et minérales aux accents d'agrumes frais
- *Bouche* : la bouche vive et fraîche révèle des arômes de fleurs, de fruits blancs et de silex et la finale très tendre fait preuve d'une grande minéralité.

Garde : il peut s'apprécier dès maintenant et les 3 ans qui suivent

Distinctions : 92 pts – *Jeb Dunnock 2023*

Accord Mets/Vin : servir entre 10 et 12°C



fromages	viandes	mer	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
vacherin	poularde	rouget	fenouil	safran	poché	crème	crème catalane
beaufort	porc	sandre	poireaux	coriandre	poêlé	fruits de mer	citron
pélardon	dinde	gambas	abricots	sauge	grillé	aurore	nougat

