



APPELLATION : IGP Pays d'Oc

CUVÉE : Blanc 2017

TERROIR : plateau calcaire aux sols très pierreux. Le Terret est issu d'une vigne plantée en 1900 en complantation sur un plateau aux paysages magnifiques et qui était vouée à l'arrachage.

CÉPAGES : 70 % Terret - 30 % Grenache Gris.

RENDEMENT : 25 hl / ha

PRODUCTION : 1700 bouteilles

VINIFICATION - ÉLEVAGE : Les vendanges sont manuelles et les raisins refroidis avant d'être pressés. Le Terret est un cépage tardif bien adapté aux sols les plus pauvres, très résistant à la sécheresse, que l'on laisse mûrir longuement afin que se développent des arômes plus complexes. Le Grenache gris vendangé tôt apporte la minéralité et la tension. Vinification et élevage en fûts de 500 l (Stockinger) pendant 9 mois. La mise en bouteilles a eu lieu en juin 2018.

DÉGUSTATION : Avec le Terret associé au Grenache plus nerveux, on obtient un équilibre entre l'onctuosité et la fraîcheur minérale. Le boisé est bien intégré et la richesse aromatique se développe après une aération dans le verre. Avec une soupe de poissons, de la cuisine asiatique, en apéritif.