

Vin de France Blanc BIO Cuvée Nuance 2022 Domaine de la Cendrillon A.BIO

, le nez est très floral, des fruits frais, agrumes(pamplemousse rose) , pêche blanche, fruits de la passion, avec quelques notes épicées et d'amande



Référence : 460617

Prix : 13.70 €

Descriptif :

Vin de France Bio Blanc cuvée Nuance Domaine de la Cendrillon A.BIO

Le Domaine de La Cendrillon(La Cendrillon est le nom d'un lieu-dit situé sur la commune d'Ornaisons, près de Narbonne), il se compose de 50 ha dont une quinzaine d'hectares de vignes jeunes de 2 à 15 ans d'âge, l'ensemble planté aux limites des terroirs de Fontfroide et de Boutenac. Le domaine appartient à la Famille JOYEUX depuis 7 générations. De gros travaux ont été réalisés au chai, avec un apport de barrique(barriques bourguignonnes, des demi-muids et des petits foudres), des cuves thermo régulées et ainsi qu'un grand site de stockage . Un travail parcellaire est réalisé, les vendanges se font à la main, parcelle par parcelle, pour permettre à chacune d'exprimer son originalité. des apports organiques sont effectués, un travail en profondeur des sols est pratiqué, c'est tout naturellement que les vignes sont conduites en A.BIOLOGIQUE depuis 2013. Cette cuvée est issue de vignes situées sur les terrasses hautes et argilo- calcaire de l'Orbieu, sur des coteaux exposés à l'ouest. Le Petit Manseng, l'Albariño et le Verdejo sont quant à eux sur des marnes et des argiles, situés sur le versant Sud du Pech, à l'abri du vent du Nord.

notes de dégustation :

SA robe présente une couleur d'une belle robe jaune pâle limpide et éclatante, le nez est très floral, des fruits frais, agrumes(pamplemousse rose) , pêche blanche, fruits de la passion, avec quelques notes épicées et d'amande grillée. La bouche est fraîche, élégamment constituée bénéficie d'un parfait équilibre entre la vivacité et l'onctuosité, un boisé encore perceptible souligne l'harmonie, la minéralité et la délicatesse en

finale. Un plaisir gustatif!!

cépages :

40 % Petit Manseng, 18% Grenache Gris, 12 % Grenache Blanc, 7% Marsanne, 7% Roussanne, 7% Albariño, 6% Verdejo, 3% Maccabeu

La récolte manuelle a lieu fin août. Le raisin est refroidi à 7°C avant le pressurage. Après un long débourbage à froid, la fermentation se déroule en partie en cuve inox, à température contrôlée. Le reste de l'assemblage est vinifié et élevé en demi-muids avec un bâtonnage régulier qui permet d'accentuer le volume en bouche.

accords: apéritif, salade exotique à base de pamplemousse, Huîtres chaudes, sole au beurre blanc, viande blanche à la normande, un blanquette de veau, fromage de chèvre,

T°S: 8 - 10°C

G: 2 à 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)