

Montsant blanc " grenache blanc, gris,macabeu,pensal,"Acustic domaine" Sélection O.POUSSIER

Ce vin présente une palette aromatique très délicate, on découvre des notes d'infusion, de fruits secs, et de fleurs blanches. Belle empreinte



Référence : 700113

Prix : 21.95 €

Descriptif :

Montsant blanc " grenache blanc, gris,macabeu,pensal,"Acustic domaine" Sélection O.POUSSIER

Le climat de la région est typiquement continental,l'encépagement est principalement en rouge (95%) et seulement 5% en blanc . Albert JANE conduit le domaine en agriculture biologique et travaille les cépages autochtones de la région. Les vins sont une représentativité du millésime , ainsi que du terroir. Le domaine privilégie les vignes en altitude pour le climat (250 à 750 mètres d'altitude)et sont cultivées sur des terrains peu fertiles composées de pierres, de sable et d'argile comme faisaient les anciens, afin de rechercher la finesse, l'élégance.

notes de dégustation :

Ce vin présente une palette aromatique très délicate, on découvre des notes d'infusion, de fruits secs, et de fleurs blanches. Belle empreinte minérale, le jus est précis avec une belle oxydation ménagée. La bouche est serrée, le vin puissant mais ferme, cela reste distingué avec cette belle allonge qui serre la bouche. Le jus est salin en fin de bouche.

cépages : 60% Grenache Blanc, 10% Grenache Gris, 25% Maccabeu, 5% Pansal, sur sol Argile, sable, roche, Une macération à froid pendant 2 jours avec les peaux pour préserver les arômes. 70% de la fermentation est réalisée à très basse température, en cuves inox pendant 6 semaines. 30% fermenté dans des barriques neuves de chêne français pendant 3 mois. Élevage sur lies pendant 4 mois.

accords : Apéritif, paëlla aux poissons et fruits de mer, poissons grillés, viandes blanches.

T°S: 10-12°C

G : 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)