

# La Comtesse 2018

**Appellation :** IGP Méditerranée

**Mode de conduite :** En conversion biologique

**Couleur :** Blanc

**Millésime :** 2018

**Cépages :** 40% Vermentino, 40% Viognier, 20% Piquepoul.

**Potentiel de garde :** 3 ans

**Teneur en alcool :** 13%

**Volume de production :** 12 hl, soit 1600 bouteilles

**pH :** 3.5

**Sucre résiduel :** Moins de 1 g/l

*La Comtesse 2018 est notre premier vin blanc en IGP Méditerranée.  
Il est issu de jeunes vignes plantées en 2015, sur le terroir qui borde l'étang.  
C'est un vin d'une grande fraîcheur, vivacité et minéralité.*

*Il vous séduira par sa gamme aromatique florale et fruité, avec un bel équilibre en bouche.*

**Terroir :** Situé sur la plaine argilo calcaire qui jouxte l'étang du domaine, ce terroir dispose d'un ensoleillement important, d'une humidité naturelle des sols et d'une température estivale idéale pour la création de vins légers, fruités et naturellement bien équilibrés.

**A la vigne :** Toutes nos vignes sont travaillées sans désherbants ni pesticides depuis 2013 et notre vignoble est en conversion BIO depuis 2016. Cette cuvée provient de jeunes vignes plantées en 2015. Elles sont plantées à une densité de 5 000 pieds/hectare, taillées en Guyot simple, avec un palissage haut. La vendange est effectuée manuellement, en cagettes.

**Vinification :** En cave, la récolte est pressée suite à une courte macération pelliculaire en pressoir pneumatique. Ces jus sont ensuite mis en cuve inox pour une macération des bourbes de 3 jours, puis débourbés. La fermentation s'effectuera en cuve inox par les levures indigènes présentes sur les grappes. Le vin ainsi obtenu est élevé sur lies et batonné pendant quelques mois, pour permettre au vin d'arriver à maturité délicatement. Ce vin n'a pas connu de fermentation malo-lactique.

**Dégustation :** Au premier nez, cette cuvée se révèle vive et très aromatique. Des notes florales et de fruits tropicaux se distinguent au premier nez, puis apparaissent des notes d'agrumes. Nous retrouverons ces saveurs également en bouche. Une légère minéralité apportée par le Piquepoul rend cette cuvée originale et séduisante.

**Accords mets & vins :** Ce vin s'accordera à merveille sur des produits de la mer tels que les crustacés et coquillages, ou les tartares de poissons blancs et fruits exotiques et ceviches. Il se mariera également bien avec vos salades de fruits frais !

**Conseil de service :** Sortir la bouteille du frigo au moment du service.

CHÂTEAU BOIS D'ARLÈNE

452 Chemin Bernusset

84260 SARRIANS

+33 (0)9 88 66 88 05

contact@boisdarlene.com



CHÂTEAU

BOIS D'ARLÈNE

V A C Q U E Y R A S

