
IGP : Méditerranée

Millésime : 2021

Cépages : Vermentino - Viognier - Piquepoul.

Teneur en Alcool : 13% vol

Nombre de cols : 5 000

Sucre résiduels : Moins de 1g/L

LA COMTESSE

Dans les vignes

Ce terroir, situé à proximité de l'étang, bénéficie d'un bel ensoleillement tout en conservant une humidité naturelle des sols, favorable à l'équilibre de la vigne.

Depuis 2013, nous cultivons le domaine selon des pratiques respectueuses de l'environnement, sans désherbants ni pesticides.

Cette cuvée est issue de jeunes vignes plantées en 2015, à une densité de 5 000 pieds par hectare. Elles sont conduites en Guyot simple, avec un palissage haut.

Dans le chai

La vendange est triée puis pressée à la suite d'une courte macération pelliculaire en presseur pneumatique. Ces jus sont ensuite mis en cuve inox pour une macération des bourbes de 3 jours, puis débourbés.

La fermentation s'effectue en cuve inox. Le vin est élevé sur lies et bâtonné pendant quelques mois, pour lui permettre d'arriver à maturité délicatement. Ce vin n'a pas connu de fermentation malolactique.

En service, et en accord...

Accords mets & vins : Ce vin s'accordera avec des produits de la mer tels que les crustacés et coquillages, ou les Tartares de poissons blancs et fruits exotiques et ceviches. Ou à l'occasion de vos apéritifs.

Conseil de service : sortir la bouteille du frais au moment du service.

Notre avis

Un vin d'une grande fraîcheur, vif et minéral. Il vous séduira par sa gamme aromatique florale et fruitée, avec un bel équilibre en bouche.

