

LES ÉMINADES

SILICE

Languedoc , France



Disponibilité Importation privée

Millésime 2017

Appellation VDP des Coteaux de Fontcaude

Sols Argilo-silicieux-limoneux

Altitude Des Vignes 169 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Est

Cépages 100% Sauvignon

Viticulture Biologique certifié

Palissage Gobelet

Pi/Hect 4 000 pi/ha

HI/Hect 32 hl/ha

Vendanges Manuelles en cagettes avec tri rigoureux

Vinification Pressurage direct, débourage, fermentation spontanée, entonnage rapide

Levures Indigènes

Élevage 10 mois sur lies en fût

Alcool 12.96% alc./vol.

Sulfites 80 mg/l

Sucre 0.7 g/l

Acidité 4.48 g/l

Couleur Jaune clair

Dégustation Un vin d'une fraîcheur et d'une minéralité peu commune. Sauvignon très peu variétal. La Robe est dorée et le nez déploie une très subtile palette aromatique, aux fines nuances d'agrumes, de fruits exotiques et de pierre à fusil. Un vin d'une fraîcheur et d'une minéralité peu commune, ayant permis d'obtenir un coup de cœur au Guide Hachettes des Vins dès sa première année de commercialisation. La Robe est dorée et le nez déploie une très subtile palette aromatique, aux fines nuances d'agrumes, de fruits exotiques et de pierre à fusil. Un vin d'une fraîcheur et d'une minéralité peu commune, ayant permis d'obtenir un coup de cœur au Guide Hachettes des Vins dès sa première année de commercialisation. Le nez déploie une très subtile palette aromatique, aux fines nuances d'agrumes, de fruits exotiques et de pierre à fusil.

Température De 14°C

Service

Humain Patricia et Luc Bettoni

BOIRES