

EXTRA BLANC

IGP Pays d'Oc

Créations



Présentation

Extra Blanc est un vin blanc qui se distingue par la richesse du Grenache. Les vignobles sont situés sur les terroirs littoraux du Sud de la France, entre la chaleur de la terre et la minéralité de la mer, sublimé par le savoir-faire de nos vignerons. C'est un vin de contraste, à la fois lumière et ombre, soleil méditerranéen et fraîcheur littorale. Son nom provient à la fois de sa pureté et de sa transparence incomparables.



Vinification & élevage

Les raisins sont vendangés précocement fin août compte tenu de leur proximité avec la cote héraultaise. La récolte est menée de nuit ou très tôt le matin afin de préserver toute la fraîcheur et l'intégrité des baies. Dès leur arrivée au chai, les raisins sont pressurés immédiatement et délicatement afin de favoriser une couleur très claire. Les premiers jus de coule et les presses sont écartés afin de conserver que le cœur de la cuvée. Les mouts après pressurage sont débourbés statiquement au froid pendant 48 à 72 heures pour obtenir un mout très limpide et favoriser l'expression minérale. La fermentation alcoolique est réalisée à des températures de 15 et 18°C pour favoriser l'expression et la fraîcheur des arômes. Le vin est élevé sur ses lies fines en cuve inox pendant plusieurs semaines avant d'être mis en bouteille.



Notes de dégustation

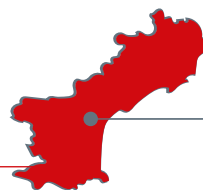
Robe jaune très pâle avec des reflets verts. Nez frais et intense, arômes fermentaires et agrumes. Bouche gourmande et équilibrée. Finale longue et minérale.



Encépagement

Grenache

Pays
d'Oc



Narbonne

À déguster à 10-12°C en cocktail et peut accompagner aussi bien, finger food, poissons marinés ou plats exotiques.

