

MESCLADIS BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Cette cuvée est issue d'un assemblage de plusieurs millésimes, ou la complexité des années chaudes est équilibrée par la tension des vendanges plus fraîches.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif, il accompagne parfaitement les poissons grillés, les fruits de mer, les Saint-Jacques, les asperges de saison et les fromages de brebis des Pyrénées.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argile rouge à galets

Cépage : 50% Petit Manseng - 50% Gros Manseng

Vendange : Vendanges manuelles fin septembre

Viticulture : 4000 pieds / hectare sur le piémont pyrénéen, travaillés essentiellement manuellement. Taille en guyot, épamprage et effeuillage pour une maturité optimale du raisin et un rendement maîtrisé.

Vinification : Après un éraflage et une macération pré-fermentaire à froid, le pressurage se fait en douceur. Après débourage, la fermentation alcoolique en cuve inox se fait à température régulée.

Élevage : Un élevage sur lies totales avec bâtonnage quotidien en cuve inox pendant 3 mois.

Dégustation

Robe : Robe jaune or pale à reflets argentés

Nez : Un nez intense sur les notes florales du Gros Manseng mêlées aux fruits exotiques frais du Petit Manseng, réhaussé par des notes minérales.

Bouche : Une attaque franche et aromatique. La bouche ronde et fruitée est soutenue par une belle tension.

Finale : La finale se révèle florale et minérale.

Garde : 5 ans

Température de service : 12°C



Plaisirs du vin
Cahors