

REGAIN DE DOUCEUR 2023 BLANC DOUX

Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest



Regain de Douceur 2021 Blanc doux offre un mélange de gourmandise et de fraîcheur. Le Gros Manseng, récolté sur la tension, est équilibré par l'onctuosité du Petit Manseng, donnant un vin de soif intense et aromatique.

Accords mets et vins

Saumon gravlax, poke bowl, cuisine du monde, fromage du pays.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argile rouge à galets

Cépage : 50% Petit Manseng - 50% Gros Manseng

Vendange : Vendanges manuelles avec tries successives début octobre.

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 tries successives, les raisins éraflés macèrent à froid avant un pressurage lent et délicat. Les moûts sont débourbés puis lancés en fermentation dans des cuves inox à température régulée. Le mutage s'effectue au bon équilibre sucre-alcool selon la dégustation.

Elevage : Un élevage sur lies totales avec bâtonnage quotidien en cuve inox pendant 2 mois.

Dégustation

Robe : Robe jaune or à reflet gris.

Nez : Un nez aromatique mêlant les agrumes frais et les fruits exotiques mûres.

Bouche : Une attaque vive sur les fruits frais. Le milieu de bouche onctueux vient harmoniser ce vin.

Finale : Une finale tout en vivacité, évoque l'écorce de pamplemousse.

Garde : 5 ans

Température de service : 11°C