Domaine Garrabou Limoux "La Fontvieille" blanc sec 2016

Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Frédéric GARRABOU
Millésime: 2016
Appellation: Limoux
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Fontvieille
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE GARRABOU

commentaires sur ce

Domaine Garrabou Limoux "La Fontvieille" blanc sec 2016 :

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Limoux

Cuvée : La Fontvieille

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Parcelle unique "La Fontvieille", de 0,75 ha exposée Nord/Nord-Est en bas de coteaux. Sol à dominance argileuse avec sur certaines zones le calcaire qui affleure. Terroir complexe, frais avec une bonne capacité de rétention en eau qui permet une maturité optimale tout en gardant beaucoup de fraicheur et de vivacité.

Mode cultural : Culture raisonnée s'inspirant de la viticulture biologique. Priorité à l'observation, à la prophylaxie (favoriser toutes les méthodes culturales afin de maintenir un climat défavorable à l'installation des maladies). Taille guyot simple, épamprage manuel, ébourgeonnage, 1er rognage le plus tard possible, léger effeuillage… Travail du sol total. Zéro herbicides.

Vinification : Vendanges manuelles à maturité, pressurage direct à froid, inertage des jus de goutte et sélection des meilleurs jus, débourbage statique, fermentation en demi-muids de 500 litres à basse température, batonnage régulier des lies piloté par la dégustation, élevage pendant 9 mois en barriques d'occasion (autour de 5 vins en provenance de chez le négociant bourguignon Girardin) . Vin ni collé (clarification naturelle en barriques avant le soutirage final avant mise) ni filtré (l'hiver passé en chai évite les problèmes de tartre ultérieurs) Une infime quantité de SO^2 est ajoutée avant la fermentation malolactique pour l'éviter (et ainsi préserver sa vivacité au chardonnay) ainsi qu'à la mise en bouteille : soit 25mg/l de SO^2 libre.

Dégustation : Couleur jaune pâle aux reflets verts. Nez discret, précis, droit, légèrement boisé/toasté avec des notes de pierre à fusil. L'attaque en bouche est droite, nette et tendue. On retrouve des notes d'abricot et de pêche avec une belle acidité qui équilibre la bouche. La finale est droite, fraiche et longue. 12,9% Vol.

Description brève du produit :

Premier millésime d'un jeune vignerons prometteur, ce Limoux, 100% Chardonnay impressionne par sa fraîcheur. 3000 bouteilles produites seulement, un coup de maître !