

# Domaine Garrabou Limoux "La Fontvieille" blanc sec 2021



**DG**  
DOMAINE GARRABOU

Prix du produit :

**96,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC  
Vigneron(ne): Frédéric GARRABOU  
Millésime: 2021  
Appellation: Limoux  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: La Fontvieille  
Cépage dominant: chardonnay  
Alcool (%/vol.): 13,5

**Description brève du produit :**

Ce Limoux, 100% Chardonnay impressionne par sa fraîcheur. Quelques milliers de bouteilles produites seulement. Absolument délicieux, sa vivacité pleine d'agrumes est détonante ! Et ce dès sa réception dans nos chais en 2022.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE GARRABOU**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Garrabou Limoux "La Fontvieille" blanc sec 2021

**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 fraîcheur et de vivacité.

**Mode cultural :** 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 (levures indigènes) 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 Bourgogne, Pierre 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). La fermentation malolactique est évitée (pour préserver sa vivacité au chardonnay) et une infime quantité de SO<sup>2</sup> est ajoutée avant la mise en bouteille : soit 25mg/l de SO<sup>2</sup> 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, fraîche et longue.