Domaine Garrabou Limoux "Fontvieille" (chardonnay) blanc sec 2022

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Frédéric GARRABOU
Millésime: 2022
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 2023.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GARRABOU
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Garrabou Limoux "La Fontvieille" blanc sec 2022

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^2 est ajoutée avant 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, fraîche et longue.