

Les Vignes Oubliées Languedoc blanc sec 2022



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): JB. Granier (VIGNES OUBLIEES)

Millésime: 2022

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Cépage dominant: clairette

Description brève du produit :

Les fruits blancs, les fleurs blanches, les agrumes et quelques touches grillées forment un bel ensemble frais, équilibré et riche. Vin très difficile à obtenir. **ATTENTION** : Pour l'environnement, le domaine a décidé de ne plus utiliser de capsule en aluminium (purement esthétique), mais pas d'inquiétude, le vin est parfaitement protégé et le paiement des taxes (représenté par la Marianne désormais plus obligatoire) est bien effectué !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DES VIGNES OUBLIÉES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Les Vignes Oubliées blanc 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **92/100**. *Le blanc 2022, tient son rang. Il est construit sur une attaque crémeuse et de jolis amers de fin de bouche, avec une belle empreinte e fleurs de printemps.*

PRECISION ESTHETIQUE IMPORTANTE : les bouteilles n'ont **pas de capsule** sur le goulot. Le vigneron, comme de plus en plus de ses confrères, met l'accent sur le fait que les capsules sont peu recyclables, et comme les bouchons modernes protègent parfaitement le vin, la capsule n'est plus qu'esthétique... donc l'artiste a décidé : plus de capsule !

Fiche technique rédigée par le domaine:

Conseil de dégustation du vigneron en 2025 : ouvrir 1h avant de servir, potentiel de garde 5 à 8 ans.

Terroirs :

Grès et schiste témoignent de la diversité qu'offrent les Terrasses du Larzac et notamment pour cette cuvée, la commune de Saint Privat

Mode de conduite :

Culture traditionnelle accompagnant l'arrêt progressif des désherbants et molécules de synthèse, taille courte, ébourgeonnage à cœur, vendange manuelle ...

Cépages :

Clairette, Roussanne et Grenache Blanc.

Vinification :

Travail guidé par la volonté de respecter le fruit et la fraîcheur que nous donne le terroir. Tris à la vigne et à la cave, pressurage pneumatique, maîtrise des températures, ... demeurent le B.a.-ba de notre action.

Dégustation :

Les fruits blancs, les fleurs blanches, les agrumes et quelques touches grillées forment un bel ensemble frais, équilibré et riche. Les blancs et St Privat ont bel et bien un avenir ensemble !

Service :

Une température de service de 10°C permet d'apprécier pleinement cette cuvée.