

Vin de France

C'est avec la volonté de récolter les raisins en sur maturation et sous le soleil d'un millésime d'exception qu'Ineptie est née en 1996.

En réalité, toutes les conditions étaient rassemblées pour l'obtention de l'A.O.P Languedoc ; Label de référence et de qualité.

Quelle surprise lorsque le vin, après avoir été 3 fois bien noté, fût refusé à l'agrément car il n'était pas conformes aux normes analytiques (sucre résiduel inférieur à 4g/L) édicté par le décret d'appellation Languedoc et fût déclassé en Vin de Table.

Par dérision, le vigneron décida d'appeler cette cuvée « INEPTIE ».

Depuis cette cuvée est un véritable succès auprès de notre clientèle et est devenue un des vins emblématiques du domaine.

INEPTIE



Cépages Petit & Gros Manseng (70%) Viognier (25%) et Muscat Petit Grain (5%)

Récolte Elle est manuelle, les raisins sont ramassés à la main, mis en caissettes de 30 à 40 Kg, pour être acheminés rapidement à la cave.

Vinification Le raisin est alors pressuré ; le moût obtenu est débourbé au froid pendant 24 heures, puis mis en barriques où il effectuera sa fermentation. L'arrêt de la fermentation est naturel.

Elevage Le vin restera en barrique pendant 18 mois, élevé sur lies fines.

Analyses Degré moyen : 14% Acidité Totale : 3,45 g/l
Sucre résiduels : 15 g/l

Dégustation Il présente une belle robe, un nez intense avec des notes mielleuses évoluant sur les fruits secs, puis des notes minérales, grillées et briochées. Il possède un bel équilibre en bouche, gras.

Il peut être servi à une température de 16 -18°C, sur poissons ou crustacés, gambas mais également idéal sur cuisine Asiatique ou Indienne épicée ou tout simplement avec du fromage, des gâteaux ou en apéritif. Parfait pour accompagner votre repas du début à la fin. Ce vin atypique, peut être facilement gardé de 10 à 15 ans.

Production 15000 Bottles