

Ineptie Blanc 2021

Vin de France



Encépagement : Muscat Petit Grain Blanc, Grenache blanc, Vermentino

Terroir : Vin de France

Climat : Méditerranéen

Sol : Argilo-calcaires caillouteux

Rendement : 30 hl/ha

Récolte : Manuelle. Les raisins sont ramassés à la main, mis en caissettes de 30 à 40 kg et acheminés rapidement à la cave.

Vinification : Vendanges en légère surmaturité. Raisins pressurés puis le moût obtenu est débourbé au froid durant 24h puis mis en barriques où il effectuera sa fermentation. L'arrêt de la fermentation est naturel.

Elevage : En barrique pendant 18 mois sur lies fines.

TAV : 14 % - Acidité totale : 3,4g/l - Sucres résiduels : 15g/l

Dégustation : Belle robe dorée. Nez intense avec des notes miellées, briochées et d'agrumes. En bouche, bel équilibre et gras.

Accord : Idéal avec de la cuisine asiatique ou indienne épicée, des fromages ou en apéritif.

Service : 10-12°

Garde : 5-8 ans

Bouteille : Bordelaise 75 cl

Conditionnement : Carton de 6

Carton : 33x25x15.5

Palette : Europe - 600 bouteilles