

Graciosa

2019



Une authenticité naturelle qui se déguste!
ALBAN IZARD - VIGNERON

APPELLATION : AOC Corbières Blanc

COMMUNE : 11360 Villeneuve les Corbières

TERROIR : 100% schistes et climat méditerranéen strict

CÉPAGES : Grenache blanc 60 %, Grenache Gris 20 %, Macabeu 20 %

CLIMAT ET CONDITIONS SPÉCIFIQUE DU MILLÉSIME :

Les conditions climatiques du millésime 2019 sont (enfin!) « normales », les quantités pluviométriques ont été remarquables, les conditions climatique estivales parfaites avec des journées chaudes et des nuits fraîches, la végétation n'a pas souffert et à pu apporté à ce millésime prometteur de beaux équilibres tant en acidité qu'en fruits.

VENDANGES : Les parcelles qui composent la Cuvée Graciosa ont été sélectionnées et récoltées entre le 10 et le 25 septembre 2019.

Récolte : 100 % vendanges manuelles

Rendement : 25 HL/Ha

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Vinification : Macération pelliculaire courte, 3h.

Pressurage et lancement de fermentation en cuve, à froid.

Sans Sulfites.

Élevage : Mise en fûts, élevage sur lies. 8 mois en fûts.

Mise en bouteille : Décembre 2020

Degré alcoolique : 14 % vol

Production : 1500 bouteilles



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION ET ASSOCIATION :



Une robe brillante et limpide d'un jaune vif.

Un nez de fruits à chair blanche allant vers les fleurs blanches

Une attaque fraîche, une bouche ample aux arômes floraux avec une surprenante longueur, une douce finale enrobée de miel.

Un vin blanc de gastronomie plein de grâce ! À servir aux cotés d'escargots en persillade, d'une fondue au Mont d'Or, d'un risotto au cèpes et aux herbes ...

Le mot du vigneron : « Avec ses cépages traditionnels, la Cuvée Graciosa a été élaborée pour être atypique et surprenante, elle ne doit ressembler à aucune autre ! »

TEMPS DE GARDE : 3 à 5 ans.