

Lo Grainet Blanc

2024



Une authenticité naturelle qui se déguste !
ALBAN IZARD - VIGNERON

APPELLATION : Vin de France

COMMUNE : 11360 Villeneuve les Corbières

TERROIR : 100% schistes et climat méditerranéen strict

CÉPAGES : 40 % Grenache blanc – 30 % Grenache gris – 15 % Macabeu – 5% Vermentino

CLIMAT ET CONDITIONS SPÉCIFIQUE DU MILLÉSIME : Un dérèglement climatique dans la continuité de 2022 et 2023. Records absolus de sécheresse et de température.

Des températures exceptionnelles : différence de + 1,3 °C par rapport à la normale 1991-2020, 2024 aura été la 11^e année consécutive plus chaude que la normale.

2024 également marquée par un nouveau déficit pluviométrique comme en 2023 le cumul annuel des précipitations en 2024 n'atteindra pas 300 mm, avant nos vendanges 2024, et nous aurons ensuite un automne presque normal sur les précipitations...

Ce climat extrême a bien sur mis à mal nos ceps, certains n'y résistant pas... La récolte sera bien sur faible, (50% de perte) mais les raisins présents sont beaux, concentrés et plus que jamais typiques et expressifs de notre terroir !

VENDANGES : Les parcelles qui composent Lo Grainet Blanc ont été sélectionnées et récoltées entre le 10 et 20 septembre 2024.

Récolte : Vendanges manuelles
avec double tri : à la parcelle et au chai

Rendement : 30hl/ha

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Vinification : Pressurage après
6 heures de fermentation pelliculaire,
fermentation sans débourage entre 15 et
18°C.

Élevage : Cuve et bouteilles

Mise en bouteille : Printemps 2025

Degré alcoolique : 13,5 % Vol



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION ET ASSOCIATION : Un jaune pâle d'une élégante limpidité qui va laisser apparaître au nez et en bouche des arômes fruités et floraux aux notes de fleur d'acacia et d'agrumes. Cette cuvée accompagnera parfaitement vos poissons grillés, moules en persillades, paella, ou encore fromage de chèvre frais et assaisonnés.

TEMPS DE GARDE : A déguster dès maintenant.

Domaine Lerys - 13 Avenue des Hautes-Corbières - 11360 Villeneuve-Les-Corbières
anais@domainelerys.com - 06.32.94.09.84 - www.domainelerys.com