

Domaine du CAUSSE D'ARBORAS

320 - DOMAINE DU CAUSSE D'ARBORAS 2019 - AOP LANGUEDOC BLANC

Le nom de la cuvée est une référence à l'altitude du domaine, 320 mètres. C'est une micro-cuvée d'exception, provenant de parcelles à forte densité de plantation (7000 pieds / ha), sur un plateau d'éclats calcaires, au rendement moyen de 30 hl/ha. L' AOP Terrasses du Larzac ne pouvant être attribuée aux vins blancs, cette cuvée est donc en Languedoc, et pourtant, elle est bien singulière et fidèle au terroir d'exception du Domaine du Causse d'Arboras.

CÉPAGE(S)

45% Vermentino, 35% Roussanne, 20% Marsanne.

VIGNOBLE

Plateau d'éclats calcaires du Jurassique moyen, parmi les plus hauts du Languedoc (320 m d'altitude). Sélection des vignes plantées à haute densité (6000 pieds/ha). Climat méditerranéen chaud et sec, tempéré par l'altitude et l'influence continentale du Larzac.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri à la vigne. Raisins conservés en cagettes pendant 24h en camion frigorifique pour encuver autour de 10°C. Pressurage vertical en grappes entières offrant un jus fin et éclatant. Fermentation en petite cuve inox thermorégulée (16-18°C). Fermentation malolactique et élevage de l'assemblage en demi-muids neufs pendant 7 mois.

DÉGUSTATION

Une robe jaune claire éclatante avec des reflets verts, un nez qui offre des arômes éclatants de fruits exotiques, fruits à chair blanche, épices et une bouche d'une rare finesse de structure et pureté du fruit. Un vin « cristallin », à l'image des calcaires qui l'ont vu naître.

ACCORDS

A déguster à l'apéritif, sur vos plats de coquilles St Jacques ou de poisson, ainsi qu'en accompagnement de fromages frais ou de tartes aux fruits (notamment aux poires).

LABELS ET CERTIFICATIONS

Ecocert - Bio

CONSEILS DE SERVICE

Déguster à 10-12°C

POTENTIEL DE GARDE

4 à 6 ans

