

L'Alizé

Equilibré et gras, au nez de fleurs blanches

L'ALIZE est un vent tropical sec.

Appellation : Pays d'Oc IGP.

Terroir : Plaine sablo-limoneuse enherbée.
Sol très profond de colluvions évitant le stress hydrique.
Agriculture raisonnée.

Culture : En lutte raisonnée dans le respect des sols
et de la biodiversité.

Vinification : Récolte nocturne, Egrappage à 100%.
Inertage au CO₂ (pour éviter l'adjonction de sulfites) et refroidissement de la vendange par gaz carbonique avant pressurage (3h30) avec séparation des presses de moût. Débourage à froid (8°C) après 36 heures (Turbidité supérieure à 50). Fermentation alcoolique à 13° -15°C pendant 25- 30 jours.

Elevage : En cuve époxy et cuve inox sur lies fines pendant 4 mois.

Cépage : 80% Chardonnay & 20% Roussanne.

Dégustation :

Robe : Robe brillante d'un jaune or pâle.

Nez : Nez intense de fleurs blanches et notes d'ananas.

Bouche : Belle attaque sur des arômes fruités. Vin élégant en bouche avec
Présence agréable de son gras. Finale volumineuse.

Notre conseil : Viandes blanches et coquillages de la Méditerranée. Gratin de la mer, de calamars frits, poissons en sauce légère, œufs pochés, lotte à la sétoise, moules farcies, sole marinière. Volailles, andouillette grillée, sushi et sashimi, tacos à l'avocat, mariscana aux huîtres de Bouzigues, noix de St-Jacques à la crème, pavé de saumon à la vanille, tartes aux fruits jaunes, fruits confits...

Température de service : Entre 10° et 14°C.

Conservation : 3 ans.

Conditionnement : Bouteille 50cl (Carton de 12), Bouteille à vis 75cl (Carton de 6), Bag In Box 5L, 10L.



Floral