

Cuvée Arthur

AOP LANGUEDOC Blanc 2023 GRENACHE-ROUSSANNE-
MARSANNE

> Médaille d'argent au concours des vignerons indépendant de France.

VITICULTURE

Viticulture respectueuse des règles de l'agriculture biologique, stockage du carbone dans le sol par des apports de compost organique "Maison".

Implantation des vignes en gobelet afin de favoriser l'ombrage et la fraîcheur au niveau des grappes.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés dans les premières heures du matin pour préserver leur fraîcheur. Ils sont triés minutieusement avant d'être acheminé vers le pressoir.

Fermentation des jus en cuve inox thermorégulée à 13 ° C pour maximiser le caractère : fruit et l'éclat aromatique du vin. Elevage sur lie fine pendant 6 mois.

NOTE DE DEGUSTATION

Vue: robe or blanc

Nez: profil riche, avec un boisé plutôt discret et bien intégré. Notes de muscade, de girofle et de fruits jaunes. finesse et élégance pour ce grand blanc de la Clape.

Bouche: riche avec une longue finale saline et beurre évoquant son terroir de la Clape et son élevage en barriques.

ACCORD METS & VINS

Poissons et des viandes blanches.

SERVICE

A servir frais 10-12°C

TEMPS DE GARDE

A boire dans les 5 ans suivants la mise en bouteilles.



CHÂTEAU
LE BOUÏS

