



CUVÉE	Zingara
MILLÉSIME	2019
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Blanc
HISTOIRE	Marsanne sauvage en garrigue <p>En 2018, cette petite vigne de Marsanne est sauvée de l'arrachage. Cultivée en bio depuis plus de 12 ans, cette parcelle est totalement entourée de fenouils sauvages. Son étiquette est inspirée des westerns de Camargue dans lesquels les chevaux camarguais et les Gitans avaient le beau rôle.</p>
CÉPAGE	Marsanne 100%
TERROIR	Petite Terrasse villafranchienne de 25 ares avec une structure argileuse composée aussi de graves fines. Sa texture est légère et caillouteuse. Présence de fenouil sauvage.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Exposition nord-ouest.
VINIFICATION	Vendange manuelle en caissettes de 12 kg. Pressurage direct, léger débouillage et fermentation alcoolique à température basse (17°C / 18°C).
ÉLEVAGE	En cuve inox pendant 5 mois et mise en bouteilles au printemps. Pas de filtration mais des soutirages successifs, lents, permettant sa mise au clair.
DÉGUSTATION	Sa robe est lumineuse et dorée. Rond, opulent, il possède des notes de pêches de vignes, d'abricot et de fleurs. Parfois des notes d'amande fraîches, et de miel en bouche avec une fraîcheur douce. Finale longue, persistante.
GASTRONOMIE	Tielle de Sète; Huitres & coquillages; Sushis & sashimis; Turbo grillé au beurre blanc truffé; Ceviche de loup, piments et citrons du jardin; Dim Sum; Fromages
SERVICE	13 - 14 °C
POTENTIEL	Très beau potentiel de garde avec une finale qui évolue vers les fleurs blanches et le menthol. Il gagne en suavité, en finesse. De 6 à 10 ans.
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	12,5 %VOL.
FILTRATION	Non filtré