

COLLECTION

# HAUTES COLLINES BLANC

MILLÉSIME 2021  
IGP MÉDITERRANÉE

47% BOURBOULENC  
21 % CLAIRETTE  
20 % VERMENTINO,  
8 % GRENACHE BLANC  
4% ROUSSANNE

À DÉGUSTER À 10-12°C  
POTENTIEL DE GARDE 2-3 ANS



## Oeil

La robe, nette, brillante et cristalline est d'un très beau jaune or pâle aux reflets argentés.

## Nez

Le premier nez est tout de suite évocateur notes florales comme l'aubépine ou le chèvrefeuille. A mesure de l'aération, quelques notes subtiles de fruits blancs, mêlées aux doux effluves de noisettes grillées suggèrent la délicatesse de l'élevage en foudre de chêne. Puis on décèle à mesure de délicates notes minérales.

## Bouche

La première sensation donne une impression d'un très bel équilibre. Le vin est d'une belle structure, à la chaire suave, que complète une belle trame de fraîcheur. Le milieu de bouche est élégant, d'une belle onctuosité et quelques touches florales complètent ce moment de dégustation et le vin offre en final de discrètes notes toastées.

## Accords

Ris de veau panure croustillante et légumes de saison. Risotto d'orge mondé aux gamberonis jus de carapaces. Idée Veggie : beignets de fleurs de courgette.

## LE MILLÉSIME 2021

Après un hiver sec et particulièrement doux, le débourrement des vignes est très précoce et les vignes subissent les gelées de début avril. Le mois de mai, maussade avec des pluies et températures en dessous des normales saisonnières retardent le cycle végétatif de la vigne. La météo s'améliore en juin, et l'été, bien que sans pluie, présente de belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, qui permettent une belle qualité aromatique des raisins. A la fin août, certains cépages dont la syrah, montrent des signes de stress hydrique, occasionnant des pertes de rendement majeurs malgré une belle qualité. Les vendanges commencent avec une dizaine de jours de retard par rapport à une année dite «normale». S'installent ensuite des épisodes de pluie réguliers, nous obligeant, dans notre recherche constante de qualité, à procéder un tri de récolte assez sévère, se traduisant évidemment par une perte de rendement importante. Au finale, la qualité est au rendez-vous, les vins se révèlent d'une très belle qualité aromatique, avec de très beaux équilibres. Nous commençons les vendanges avec 10 jours de retard par rapport à une année « normale ». Très rapidement des épisodes de pluies réguliers s'installent nous obligeant, dans une recherche constante de qualité, à avoir un tri sévère (perte de rendement). La qualité est au rendez-vous avec de belles expressions aromatiques et de très beaux équilibres dans les vins, pour un millésime au joli potentiel de garde pour les rouges et les blancs.

## VINIFICATION

Vendanges : la nuit à la machine. Tri manuel à la réception. Foulage. Egouttage des jus et pressurage en programme léger. Fermentation par cépage à 16°C de 20 à 25 jours. Fermentation partielle en foudre. Elevage de 4 mois sur lies fines en foudres de chêne et en cuves inox.

la Verrerie  
CHATEAU