

COLLECTION

HAUTES COLLINES BLANC

MILLÉSIME 2022
IGP MÉDITERRANÉE

58% BOURBOULENC
26 % VERMENTINO
14% CLAIRETTE
2 % GRENACHE BLANC

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 assez expressif et évoque des notes florales, des fruits blancs. A l'aération, des notes de fruits jaunes mûrs et juteux se mêlent à de délicates touches d'épices douces.

Bouche

L'attaque donne une sensation de fraîcheur minérale, que vient compléter une belle texture ronde. Le vin s'affirme avec élégance et raffinement dans une jolie longueur d'arômes frais et agrumés.

Accords

Supions à la plancha coriandre et citron vert. Grenadin de veau poêlé, jus court au curcuma et pommes grenailles sautées. Sushi végétarien avocat/concombre. Tartine grillée au houmous.

LE MILLÉSIME 2022

Après un hiver froid et très sec, avec de nombreux jours de gelée, le débourrement se fait aux alentours de la première quinzaine d'avril.

Dès le mois de mai les températures sont au-dessus des normales saisonnières avec des précipitations historiquement faibles.

Le mois de juin marque la première vague de chaleur avec des températures frôlant les 40°C à l'ombre et cet épisode va durer jusqu'à début septembre.

Une canicule forte alliée à une sécheresse sévère nous conduit plus que jamais à accompagner la vigne à résister : tisane d'achillée millefeuille et de valériane, tressage de la vigne pour éviter l'écimage, travail mécanique et manuel de préférence tôt le matin pour ne pas stresser la vigne.

La résilience de la vigne nous a tous surpris, les jus sont très aromatiques, pour les rouges ramassés en pleine maturité phénolique. Les profils aromatiques sont malgré tout frais et les bouches sont très soyeuses.

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