

Domaine des Amoureux 2016

Orientation : **sud-ouest** | Âge des ceps : **25-60 ans** | Rendement : **55 hl/ha** environ



Nez très expressif avec des notes de fruits frais, très bonne attaque en Bouche, bien équilibré, il possède beaucoup de gras et son côté perlant lui donne une certaine gaïté, il est dans la lignée des grands milésimes.

Se dégustera avec plaisir sur tous les fruits de mer, les poissons.



VINIFICATION : récolte mécanique, présentant une qualité sanitaire, analytique, organoleptique optimale. Pressurage puis débourage soigneux sur 12 à 24 heures avec contrôle olfactif et gustatif. La fermentation alcoolique s'effectue en trois lots séparés, dans des cuves inox équipées d'une thermorégulation pendant 12 à 15 jours environs à une température de 18-20°C.

ÉLEVAGE : soutirage grossier pour constituer les lies fines. L'autolyse est optimisée par des bâtonnages répétés au cours de l'élevage (8 à 15 mois). Mise en bouteilles mi-avril et novembre.

DISTINCTION : Ligiers d'argent 2015, médaille de bronze Mâcon 2015, Gilbert & Gaillard 88/100