

Cuvée Charbonnière EXCELLENCE 2010

Orientation : **sud-ouest** | Âge des ceps : **45-65 ans** | Rendement : **40 hl/ha** environ



La robe est brillante couleur d'or, s'ouvre sur un nez aux odeurs vanillées un peu confites.

Une bouche riche avec beaucoup de longueur qui tend à rappeler les bourgognes ou les chablis, une belle harmonie. Se dégustera avec des saint-jacques, homards, poissons en sauce ou bien avec des viandes blanches.



VINIFICATION : récolte manuelle, présentant une qualité sanitaire, analytique, organoleptique optimale. Pressurage puis débouillage 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 17 jours environ 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. Passage en fût de chêne durant 2 à 4 mois pour augmenter la complexité.

Prix des Vinalies 2014, 88/100 Gilbert & Gaillard 2016