

Vin de Pays d'Oc « CUVÉE RÉBUS »

Terroir et culture

Implantées sur des sols de cailloutis siliceux au sud ouest de l'ancien volcan du Mont Ramus, sur la commune de Bessan (Hérault), les vignes produisant ce chardonnay bénéficient de l'ensoleillement de la région, tempéré par la proximité de la méditerranéenne et du fleuve Hérault. Ce terroir particulier permet d'élaborer des vins blancs pâles qui gardent leur finesse et leur élégance tout en présentant beaucoup de gras et de longueur.

Récolte et Vinification

Les vignes produisant ce chardonnay sont des vignes de 25 ans d'âge taillées en Guyot simple pour 4500 pieds hectare. La vendange se fait mécaniquement de nuit. En vinification, Egrappage macération pelliculaire à froid, pressurage pneumatique. Débourage à froid, Macération des bourbes, fermentation basse température 16°, Elevage sur lies.

Caractéristiques et dégustation

Vin blanc sec : 13°; 100% chardonnay.

Belle couleur pâle, brillante, à reflet vert, Nez puissant, agrume, fleurs blanches,

Attaque très fruitée, ananas mûr, vin ample, généreux, bon équilibre acide. Du gras avec une bonne longueur en bouche.

A servir de 10 à 12°.

Accompagne, poissons, volaille en sauce blanche, parfait à l'apéritif.



Conditionnement

Bouteille bourgogne DUCASSE 75 cl antique, étiquette à découpe « aléatoire ».

Bouchon synthétique Nomacork Smart Green, 100% recyclable, biosourcé et à empreinte carbone neutre.

Carton 6 cols droits verre à verre.

