



FICHE TECHNIQUE

IGP COTEAUX DU PONT DU GARD BLANC 2021

Nombre de bouteilles de la cuvée : 19500

Cépages : 60% Sauvignon Blanc
40% Muscat petits grains

Rendements : 75 HL/Ha pour le Sauvignon
70 HL/Ha pour le Muscat Petits Grains
Sol de coteaux argilo-calcaires.

Description analytique :

Sucres	Degré	Acidité en g/l H₂SO₄		pH	SO₂ Libre	CO₂
<i>g/l</i>		<i>Totale</i>	<i>Volatile</i>		<i>mg/l</i>	<i>mg/l</i>
0.7	12.48	3.48	0.11	3.40	28	1000

Vinification : Séparée pour le Sauvignon et le Muscat.
Egrappage 100%.
Pressurage direct à l'abri de l'oxygène : Pressoir Bucher Inertys®.
Macération à froid (8 degrés) des jus pendant 8 jours, débourbage léger.
Fermentation régulée pendant 20 jours, assemblage au soutirage et élevage sur lies fines en cuve inox.

Dégustation : La robe est pâle. Un nez explosif d'ananas et de fruits exotiques. Belle vivacité en bouche qui termine par des notes citronnées.
La bouche est ferme, fraîche et vive en finale.

Accords mets/vin : A l'apéritif ou sur des fruits de mer.

Bouteilles Bourgogne ecova – feuille morte.
Bouchons 44x24 Diam® 3 et vis Stelvin luxe.
Cartons de 6 bouteilles debout avec intercalaires.