

LOU COUCARDIÉ BLANC BIO



Questa cuvée prende il nome dal toro della Camargue, questo nobile eroe della nostra tradizione ancestrale in cui l'uomo viene inseguito dalla bestia, e non viceversa. Forte e coraggioso, rappresenta il nostro ideale. Qui cerchiamo di esplorare territori sconosciuti, con la speranza di trovare l'espressione più intima del nostro terroir.

Classificazione: Costières de Nîmes.

Uve: 40% Roussanne, 40% Grenache Blanc, 20% Viognier

Caratteristiche del Terreno: Grossi ciottoli e sabbia limosa, argilla rossastra calcarea

Vinificazione: Selezione dei grappoli di vecchie viti con bassi rendimenti

Raccolta manuale in piccole cassette

Macerazione a freddo con contatto sulle bucce

Fermentazione in botti di rovere francese (500L)

Affinamento sulle fecce con bâtonnage per 9 mesi con fermentazione malolattica parziale

Imbottigliamento senza filtrazione

Note di Degustazione:

Colore: Oro intenso con riflessi verdognoli.

Naso: Potente aromaticità con una moltitudine sorprendente di profumi di fiori bianchi, cera d'api, spezie dolci, anice

stellato, viola, e vaniglia

Gusto: Il corpo è incredibilmente denso, morbido e ricco, offre piena maturazione di sapori di frutta. Il finale è una

bontà aromatiche che si ricorderà a lungo.

Gradazione Alcolica: 12% Vol.

Temperatura di Servizio: 12° C.

Abbinamenti: Carni bianche, vitello, maiale, frutti di mare, aragosta, pesce spada, formaggi morbidi caprini.

Note: Decisamente Mediterraneo per le sue spezie e la maturazione dei suoi frutti, come un tartufo, che è allo stesso tempo potente e sottile, e assomiglia a nient'altro!

Alla ricerca di ricchezza, la complessità e la tensione minerale, il mix di questa cuvée particolare può cambiare di anno

in anno. Due territori sono particolarmente eccezionali: Bech (nel sud) con un Viognier splendente e Brousson (nel nord)

con la sua Roussanne incredibilmente minerale.