

LÀ HAUT SOUS LES CÈDRES

Vin blanc | IGP Pays d'Hérault | Cinsault

Vin bio | 11% d'alcool | Blanc de noirs



ALLEGRIA

LA VIVACITÉ

Pour notre nouvelle cuvée éphémère, l'ambition est d'exprimer notre cépage préféré en version vin blanc, en bref donc créer un Blanc de Noirs, issu du cépage Cinsault.

LE STYLE DU VIN

Ce vin enthousiasme par sa robe très claire, et ses notes d'agrumes et de fruits frais. En bouche les notes salines témoignent de son terroir volcanique et rendent le vin très salivant.

En finale, les notes de fruits à chair blanche donnent une belle consistance et longueur.

LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

Pressurage direct pour une partie de notre parcelle de Cinsault.

Le premier jus qui coule par gravité avant même le pressurage est très clair et est séparé pour produire ce Blanc de Noirs. L'élevage se fait partiellement dans 2 amphores de terre cuite pour contribuer à la complexité aromatique du vin.

Le cépage Cinsault qui ne produit jamais de gros degrés alcooliques et la vendange précoce le 13 septembre permettent de produire ce vin avec 11° d'alcool.

LE DÉTAIL QUI PLAÎT

Trois magnifiques Cèdres du Liban dominent cette parcelle de Cinsault et rendent ce lieu magique. Le regard porte très loin jusqu'au Cap d'Agde et à la mer.

LE MOMENT IDÉAL

A l'apéritif en accompagnement d'un ceviche de lotte.