

LE GRAND MAYOL 2021 BLANC SEC

BORIE LA VITARÈLE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Trois cépages méditerranéens qui combinent acidité, faible degré et volume composent ce blanc sec minéral et racé. Une expression sudiste de la fraîcheur. Culture Biologique certifié par ECOCERT et pratiques biodynamiques.

- Clairette 40%
- Vermentino 40%
- Bourboulenc 20%

Accords mets et vins

Brouillade de truffes, risotto printanier aux asperges, et fromages seront sublimés par ce vin blanc sec

Détails

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Biologique

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Vermentino, Clairette, Bourboulenc

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Languedoc

Nom du Vigneron : Cathy Izarn

Theme : Vignerones!

Couleur : Blanc

Millesime : 2021

Domaine : Borie La Vitarèle

Caractéristiques

Terroir : Terres calcaires situées au fond d'une vallée fraîche et peu ensoleillée

Cépage : Clairette 40 %, Vermentino 40 %, Bourboulenc 20 %

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée, enherbement hivernal, travail léger du sol, apport de compost

Vinification : Pressurage doux en raisins entiers, débouillage léger, températures entre 19 et 21 °C

Elevage : Sur lies en cuves inox et barriques neuves (10 % de la cuvée)

Dégustation

Robe : Jaune pâle aux reflets verts

Nez : Amande, citron, fenouil, poire, fruits secs légèrement grillés.

Bouche : Incisive et charnue à la fois délicate et fraîche

Finale : Longue finale toastée et minérale.

Garde : A boire dans l'année jusqu'à 3 ans.

Température de service : 7 °C

Avis d'expert VINOPLAISIRS - Plaisirs du vin La Rochelle

Robe : jolie robe jaune or, reflet jaune or doré, disque translucide. Nez : un nez avenant avec une bonne intensité aromatique et des odeurs de fruits à chair blanche, floral, agrumes avec une touche exotique. La persistance est bonne et fraîche. Bouche : à l'attaque immédiate et droite. Des arômes flatteurs de reine Claude, fleurie, ananas, une touche de mangue, cédrat, un soupçon salin. La finale est un régal avec une tension qui rafraîchit le tout. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2020. Température : servir à 8°, dégustation à 10°. Aération, décantation : non. Accords : salade de la mer, terrine de légumes aux agrumes, carpaccio de poisson, carrelet. Le plat : tartare de cabillaud aux zestes de citron vert et son taboulé exotique. Remarque : Une superbe trilogie où chaque cépage joue son rôle : la clairette l'aromatique, le vermentino la droiture, le bourboulenc l'opulence.

HISTOIRE DU DOMAINE

Entouré par 60 ha de bois de chênes et de garrigues, Borie La Vitarèle, c'est 18 ha de vignes cultivées en bio et biodynamie depuis 1999. Le respect des différents terroirs et la vinification avec des levures indigènes donnent des vins uniques, reflets de la musique du lieu sur lesquels ils ont été produits. Des vins allant de la gourmandise à la puissance des grands crus.

