

EL ABANICO
2020
Blanc
IGP HERAULT



Ce blanc est une création totale largement inspirée par les conseils de Laurent Vaillé vigneron à la Grange des Pères.

Les vignes ont été plantées en 2008 sur un causse en altitude. Ecrin sauvage, colonne vertébrale du domaine, le paysage dominant allie la force des éléments à la richesse de la végétation méridionale.

Ce terroir exceptionnel, le choix éclectique des cépages, ainsi que la conduite de la vigne dans le respect de la nature, assurent à ce vin les bases d'un équilibre unique.



*El Abanico
signifie l'éventail en espagnol*



VIN BIO

Cépages : Carignan blanc, grenache blanc, roussanne, chardonnay, petit-manseng, chenin, à égales proportions.

Conduite de la vigne : taille courte en gobelets bas palissés, labours légers, décavillonneuse et interceps, ébourgeonnage des souches, traitements bio, amendements organiques.

Terroir : parcelle située à 400 mètres d'altitude, sur le causse de Montpeyroux, sol argilo calcaire jonché de pierres de lave, vierge de tout produit de synthèse.

Vinification, élevage : vendanges manuelles en caquettes de tous les cépages, le même jour, pressurage doux pneumatique, débourbage léger avant mise en barriques bourguignonnes de deux vins pour une fermentation lente avec batonnage des lies. Grâce à une belle acidité, la fermentation malolactique ne se déclenche pas.

Elevage d'un an avant mise en bouteilles.

Un léger dépôt de tarte au fond de la bouteille n'entache en rien la qualité du vin.

Degré 14,46%vol, SO2 total 67 mg/l

Dégustation : florilège d'arômes surprenants et envoûtants, des fleurs blanches, aux abricots, fruit de la passion et menthol, beurre frais. Equilibre alliant fraîcheur, rondeur et longueur en bouche.

Garde : 10 à 15 ans

Gastronomie : des ris d'agneau, sauces truffées, poularde aux morilles, Saint Jacques aux épices douces, crustacés relevés, foie gras, fromages corsés, et tout seul...

Restaurants étoilés : Le Parc et la Barbacanne à Carcassonne, la Réserve Rimbaud à Montpellier, Le Sept et Michel Sarran à Toulouse, l'Auberge du Vieux Puit à Fonjoncouse, la Table de Saint Crescent à Narbonne, la Galinette à Perpignan, Le Saison à St Grégoire, Auberge de la Tour à Marcolès...

Pascale Rivière
866 route de Gignac,
34150 Saint Jean de Fos

tél : 06 09 90 18 58
lajassecastel@gmail.com