NU.VO.TÉ Blanc, Vin de France Organic



Floréal et Soreli sont des cépages à part entière créées en 2018, qui composent ce Nu.vo.té. Leurs particularités est qu'ils donnent de bons résultats gustatifs tout en étant très résistant aux maladies et les vignerons économisent ainsi 80 à 90% de traitements. A découvrir absolument.

Origine: Les vignes prospèrent sous un climat méditerranéen, caractérisé par des étés chauds et secs, des hivers doux, et une très faible pluviométrie, avec l'influence de la tramontane. Elles sont cultivées sur des sols de graviers légèrement calcaires, situés sur des terrasses, offrant un excellent drainage et favorisant une maturation optimale des raisins. Ce terroir spécifique confère au NU.VO.TÉ blanc une expression aromatique riche et une belle fraîcheur en bouche.

Encépagement: Floréal et Soreli

Vinification: La vinification commence par un pressurage pneumatique, suivi d'une stabulation sur bourbes pendant 7 jours à 6°C pour maximiser l'extraction des arômes et du volume. Après un débourbage à froid, la fermentation alcoolique s'effectue en cuve inox sous contrôle des températures. Le vin est ensuite élevé sur lies fines en cuve inox, ce qui lui confère une richesse aromatique et une belle rondeur en bouche.

Dégustation: Le vin possède un profil aromatique fin et discret, qui tend vers les fruits exotiques, le fruit de la passion. Il est frais et citronné en bouche.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: A déguster en apéritif ou avec des plats méditerranéens ou encore avec des crustacés, un wok de crevettes…