



Par Jean-Michel Arnaud

Artisan Vigneron

CUVÉE LA GINE

Blanc

2018

Rafraîchissant et original

Robe : claire et brillante.

Nez : belle aromatique gourmande avec des notes de fruits exotiques et de fleurs d'amandier.

Bouche : aromatique poire fruit exotique. C'est un vin frais et équilibré.

Rendement : 30 Hl/Ha.

Cépages : Terret gris 30%, Grenache gris 70%.

Age moyen des cépages composant la cuvée : Terret gris 61 ans, Grenache gris 71 ans.

Terroir : sol argilo-calcaire avec une pierrosité de 50%, exposition Est Ouest. (Les terrasses de La Livinière). Ces vieux pieds de Terret gris et de Grenache gris sont dispersés dans de vieilles parcelles de Carignan. Le jour de la cueillette, il a fallu beaucoup marcher pour ramasser ces souches éparées.

Vendanges : manuelles.

Vinification et élevage : les vendanges sont effectuées manuellement, pour éviter toute oxydation des baies et en petite quantité afin de garder les baies intactes. Seuls ont été sélectionnés le premier et second jus de pressurage avec un suivi gustatif, afin de s'assurer de la qualité organoleptique tout au long de cette étape. Un débouillage rigoureux a été effectué pour avoir des jus le plus limpide possible pour favoriser la netteté des arômes. La température de fermentation ne dépasse pas les 17°C. Une fois la fermentation alcoolique terminée nous travaillons sur lies fines avec bâtonnage.

