

● vin blanc

Anda - 2020

IGP SAINT-GUILHEM-LE-DESERT



Issu de notre parcelle en coteau du roc, à 200 m d'altitude sur sol de roches calcaires dures et de conglomérats argileux. Ici, le Vermentino a été expérimenté pour son implantation bénéficiant d'une exposition optimale et du micro-climat du Roc. De là est née notre cuvée Anda "la montagne qui s'illumine". Production à 35 hl/ha, travaillé en intervention manuelle (taille, ébourgeonnage, effeuillage ...) pour être vendangé à la main en caissette à la fraîcheur des premières heures du jour.



Vinification

Macération à froid de plusieurs heures, pressurage en grappe entière directement à réception au chai et débouillage à basse température. Les moûts sont ensuite encuvés en cuve béton oeuf pour la fermentation et un élevage de 8 mois sur lies fines dont une partie en fût de chêne français neuf.

Conseils de service et Garde

A déguster entre 14 et 16 °C. Ce vin blanc vous accompagnera idéalement en apéritif, avec des plats de poissons, volailles ou encore avec plateau de fromages frais ou de pâtes pressées.



Notes de dégustation

Une robe brillante et limpide jaune paille aux reflets verts. Le nez vous enveloppe d'entrée de ses notes de fleurs blanches de lys, de fruits jaunes du verger avec un zeste de citron vert. Des notes de tartines grillées et de noisettes viennent souligner ce bouquet. En bouche, l'attaque est fraîche avec une belle onctuosité où se révèlent des notes de pamplemousse et de fruits jaunes avec une finale persistante.

Cépage

85% Vermentino / 15% Viognier - Sauvignon

DOMAINE
Roc
de
BEAU-VOIR