



Chemin de Traverse

AOP Minervois

2017

12,5 % alc./vol

Encépagement

70 % Vermentino & 30% Muscat à petits grains

Climat

Notre vignoble se situe à la limite des climats méditerranéen et océanique dans la zone des « Balcons de l'Aude », au cœur du Minervois...

Aux périodes de fortes chaleurs estivales correspondent des nuits plus fraîches et des épisodes venteux (Cers et Marin) qui permettent aux raisins de mûrir de manière homogène.

Terroir

Notre terroir est composé de coteaux argilo-calcaires sur grès, très souvent d'argiles et de silex.

Le Minervois est un pays de garrigues, de pins d'Alep et de chênes verts où s'expriment les senteurs de thym, de romarin, de lavande et de cistes.

Vinification

Récolte matinale des raisins à basse température et vendage refroidie à la benne par apport de carboglace.

Fermentation alcoolique à température < ou = à 16°C.

Notes de dégustation

Une robe pâle aux reflets argentés.

Un premier nez bien marqué par le Muscat et qui s'ouvre sur des fruits exotiques et une pointe citronnée.

Après une attaque franche, la bouche devient fine et soyeuse avec une belle fraîcheur.

Parfait à l'apéritif et avec des tapas ou des grillades de poissons !

