



L'Excellium

AOP Minervois

2018

13,5 % alc./vol



Encépagement

70% Roussanne & 30% Vermentino

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 brillante aux reflets « or ».

Un nez intense aux arômes de pêche et d'abricot.

Beaucoup de longueur et de complexité en bouche.

Parfait sur du poisson ou des fruits de mer !

