

DOMAINE DE POUZAC

IGP Côtes de Thongue

Champ du Gué



Se déguste à l'apéritif, avec des fruits de mer ou avec du poisson.

- Assemblage de Vermentino et de Chardonnay.
- Age des vignes: 16 ans pour le Vermentino et 20 ans pour le Chardonnay
- Terroir: terre argilo calcaire. Parcelles orientées plein sud, en plaine sur d'anciennes rivières pour le Vermentino et sur des côteaux pour le Chardonnay
- Climat: méditerranéen
- Date de récolte: entre le 15 août et le 31 août pour le Chardonnay et à partir du 20 septembre pour le Vermentino

Vinification: 3 semaines; séparée pour les 2 cépages

- Techniques de vinification: pressurage direct et macération préfermentaire à l'aide d'un pressoir pneumatique (protection de la vendange par apport de gaz carbonique tout au long de la vinification)
- Température de vinification: dès la rentrée de la récolte, la température est abaissée à 5°C. La température du Chardonnay est ensuite stabilisée entre 10 et 15°C selon les conditions de dégustation rencontrées.

Travail après vinification:

- Soutirages rapides afin d'obtenir le plus de fraîcheur
- Conditionnement: carton de 6 bouteilles bordelaises feuille morte debout

Caractéristiques:

- Titre d'alcool: 13%
- Acidité: 3,5
- Dégustation: expressif sur des notes de fruit à chair blanche. Très désaltérant et une grande élégance aromatique.