

Mas la Chevalière Blanc 2006

Cépages:

90% Chardonnay, 10% Viognier

Terroir:

Peyroli (40 km au nord de Béziers) : 400 mètres d'altitude, le vignoble profite de journées chaudes et de nuits fraîches. Cette importante amplitude thermique associée aux sols argilo-calcaires permet d'atteindre une parfaite maturité des raisins et une élégante minéralité.

Date de récolte:

Mi-septembre. Vendange manuelle.

Vinification:

Les deux cépages qui composent cet assemblage sont vinifiés séparément afin de leur permettre d'exprimer avec vivacité leur caractère. Après un élevage en fûts de chêne ils sont assemblés pour donner naissance à un vin original, charmant et élégant, le Mas la chevalière.

Pressurage:

Les grappes entières sont pressées dans un pressoir pneumatique, puis le moût repose pendant 24 heures à une température de 12 à 15°C.

Fermentation:

3 semaines à 15°C en cuve inox et 20% fûts de chêne.

Fermentation malolactique:

Aucune

Elevage:

14 mois. 80% en cuve inox et 20% en fûts de chêne français.

Collage:

Bentonite

Embouteillage:

Filtration minimum et mise en bouteilles à basse pression afin de préserver le caractère naturel du vin.



Analyses:

Alc/Vol:	13.3%
Acidité:	4.26 g/L
pH:	3.48
Sucre résiduel:	3.8 g/L

Millésime: Les conditions climatiques ont été dans l'ensemble favorables, avec un beau printemps, mois de juillet chaud mais compensé par un mois d'août plus frais que de coutume. Ceci a donc contribué à réguler l'accumulation des sucres ainsi que favoriser l'équilibre des baies en évitant certains blocages de maturité dus à des périodes de chaleur trop intenses. Nous avons donc vendangé une récolte très saine, précoce.

Dégustation:



Jaune d'or brillant.



Arômes de pêche, anis et abricots.



Généreuse avec de délicates notes de miel et une belle finale.