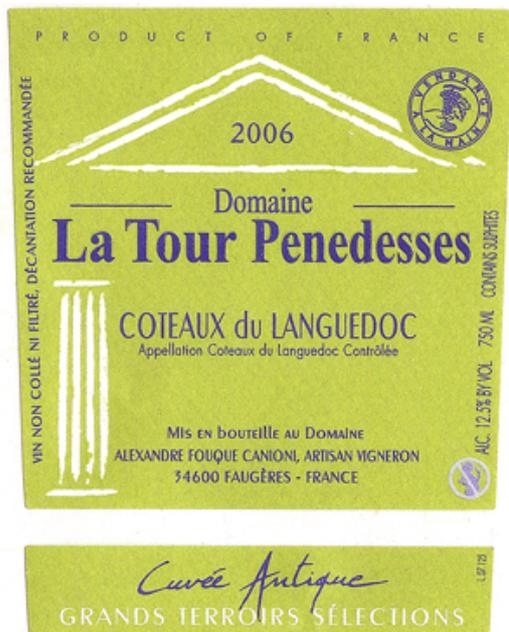


# Domaine de la tour penedesses - Cuvée Antique Blanc, AOC Coteaux du Languedoc

« UN BLANC DE GASTRONOMIE »



« Un Domaine de Grands Terroirs »

Ce vin blanc subtil et puissant est une sélection sur terroir des grès extrêmement caillouteux, essentiellement de fossiles calcaires. Ce terroir de forts coteaux associe 4 cépages alliant élégance et cépages languedociens authentiques et oubliés : Marsanne, Roussanne, Viognier et Vermentino.

- Marsanne : 40 %

- Roussanne : 20 %

- Vermentino : 30 %

- Viognier : 10 %

**TERROIRS** : Sols de grès calcaire (85% ), schistes acides (15%).

**MODE DE CULTURE** : Travail du Sol Traditionnel sans deherbant,

**MODE DE CONDUITE** : Système en gobelet pour les Terret Blanc et en Royat palissé pour l'ensemble de l'encépagement. Rendement global des parcelles compris entre 25 et 30 hl/ha.

**VENDANGE** : Strictement manuelle, en sur maturité, tôt le matin, au levé du jour.

**MODE DE VINIFICATION** : Macération pelliculaire à froid d'une 10ème d'heures (8° à 10°) sous carboglace et Cryo-fermentation alcoolique longue de plusieurs mois en cuve Inox thermorégulée à double paroi.

**PRODUCTION** : 9 730 cols

## DEGUSTATION ET ESPRIT DU VIN

**L'ASPECT** : Robe claire et vive aux reflets or et verts. Robe étincelante de brillance (cristalline) et de belle densité.

**LE NEZ** : Arômes délicats et floraux d'épices (cannelle), de fleurs blanches, d'agrumes (pamplemousse) avec des senteurs de fruits exotiques, d'abricot et de poire. Des notes de beurre et de brioche.

**LA BOUCHE** : Une belle amplitude en bouche de part un joli volume tactile relayé par une fraîcheur évitant lourdeur et platitude tant caricatural des vins méridionaux. Une structure concentrée, grasse en équilibre parfait avec l'acidité offrant vivacité et une surprenante longueur. Rétro-olfaction toute dans le fruit et l'élégance.

## **SAVEURS ET ALLIANCES DES METS**

*Entrées* : Salades de fruits de mer, Brandade de morue à l'huile d'olive, Risotto de coquilles saint jacques, pâtes au homard, langoustines grillées et persillées..

*Repas* : Fricassée de lotte, loup grillé, bouillabaisse, langoustines rôties aux asperges vertes, Croustillant de Dorade.

**Température de dégustation** : Entre 14°C et 16°C avec une aération.