

COEUR D'ARGILE

2024 • 70% GRENACHE BLANC | 30 % CARIGNAN BLANC

LIEU DIT PLA DE L'ARQUE

Exposition ouest, coteaux, schistes gris.
Jeune sélection massale de Grenache blanc.

LIEU-DIT COSTE RENOUN

Exposition nord, coteaux, schistes gris.
Jeune sélection massale de Carignan blanc

LIEU DIT SAUVEILLE

Exposition nord-ouest, coteaux, colluvions
de calcaire tendre et calchiste.
Vieille sélection massale de Grenache
blanc et gris (95 ans).



VINIFICATION

Pressurage direct en grappes entières,
vinification parcellaire. Déboubage à froid.
Fermentation par levures indigènes en amphore
et en barriques. Fermentation malolactique
naturelle.

ÉLEVAGE

Dix mois sur lies fines, en amphore de 750 L
pour le Grenache blanc et en demi-muids de 400
L pour le Carignan blanc. Pas de collage ni de
filtration.

NEZ

Nez fin et précis, mêlant des notes florales
délicates de fleurs blanches à des arômes de
fruits blancs - poire, pêche de vigne. Belle
complexité soutenue par une trame minérale.

BOUCHE

Attaque droite et tendue avec une acidité
salivante qui donne du relief. Texture fluide,
portée par une belle tension et des amers
subtils parfaitement intégrés. Une bouche
d'équilibre et complexité aromatique.

ACCORD

À servir autour de 12°C. Compagnon naturel des
mets iodés : carpaccio de daurade à l'huile
d'agrumes, huîtres tièdes au sabayon.

