



100 % Terret Blanc 2022

IGP Mont de La Grage

Fiche Technique

Cépage: 100 % Terret Ancien cépage Languedocien, souvent abandonné au profit de cépages plus extravagants, le Terret est un cépage qui demande beaucoup d'attention. Sensible aux maladies, cette vieille parcelle bénéficie d'une taille douce pour assurer sa pérennité.

Terroir: Plateau calcaire aux sols très pierreux. Cette parcelle a été plantée en 1900, taillée en gobelet, plusieurs cépages y sont présents grâce à un travail méticuleux de complantation. Cette vieille vigne est sur un plateau aux paysages magnifiques.

Rendement: 25 hl / ha - 800 bouteilles

Vinification

Au cœur de cette parcelle emblématique du Mas Champart, en 2022 une nouvelle cuvée est née. Les vendanges manuelles ont été voulues plus précoces à la recherche de fraîcheur et de tension en ce millésime particulièrement chaud. Chaque grappe a été triée avec un soin tout particulier. Après un pressurage à froid et qu'un débourbage ce à froid, la vinification ainsi qu'un court élevage se sont effectués en cuve inox.

Dégustation

Une belle fraîcheur minérale, reflet de son terroir. se développe après une légère aération dans le verre, on retrouve des arômes de fruit à chair blanche tel que la poire et on note une pointe de salinité en fin de bouche.

Peut s'associer à des coquilles St Jacques, ou de la cuisine asiatique.

