

Ineptie

A.O.C. Coteaux du Languedoc



C'est à Murviel les Montpellier tout près des murailles de l'Oppidum romain du Castellas que les vignes du Domaine Belles Pierres plongent leurs racines dans ce terroir chargé d'histoire, dont les vestiges découverts à ce jour témoignent de la place prépondérante de la vigne et du vin au cours des siècles.

Élaborée uniquement les années qui permettent une sur maturité des raisins, cette cuvée confidentielle signe un vin atypique, de caractère.

Cépages : *Roussane (60%) Viognier (30%) Muscat Petit Grain (10%)*

Récolte : *Elle est manuelle, le raisin ramassé à la main, est mis en caissettes de 30 à 40 Kg, pour être acheminé rapidement à la cave.*

Vinification : *Le raisin est alors pressuré ; le moût obtenu est débourbé. Élevage au froid pendant 24 heures, puis mis en barriques où il effectuera sa fermentation. L'arrêt de la fermentation est naturel. Le vin restera en barrique pendant un an, élevées sur lies fines, remises en suspension par batonnages, fréquents dans les trois premiers mois, et plus espacés par la suite.*

Analyse Degré moyen : *15% Acidité Totale : 3,45 g/l Sucre résiduels : 7 g/l*

Dégustation : *Il présente une belle robe, un nez intense avec des notes mielleuses évoluant sur les fruits secs, puis des notes minérales, grillées et brioches. Il possède un bel équilibre en bouche, gras.*

Service : *Il peut être servi à une température de 16 -18°C, sur poissons ou crustacés, gambas par exemple, tout simplement en apéritif. Ce vin atypique, pouvant facilement être garde de 10 à 15 ans, intéressera les découvreurs...*

Code :

Prix :

\$

Format : 750ml