

Passidore

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.

Ce vin Liqueureux est obtenu essentiellement par passerillage sur souche et une évaporation naturelle leur donne une concentration en sucre élevée. Les parcelles sont situées sur des coteaux caillouteux, argilo-calcaire, orientés sud-est Elles se caractérisent par un microclimat particulier : les nuits fraîches et humides, et les après-midi ensoleillés favorisent parfois le développement de la pourriture noble.

Le Passidore composé au départ de Petit et Gros Manseng purs, tends au fils des ans à devenir un produit d'assemblage puisque leurs sont associées maintenant le Grenache Blanc, le Muscat à Petit Grains et le Viognier

Cépages : *Petit et Gros Manseng (60%) Grenache Blanc (30%) Viognier (10%)*

Récolte : *Elle est manuelle, en trois ou quatre passages successifs, d'Octobre à Janvier selon les années et les cépages, à sélectionner les grappes les plus mûres avec des degrés alcooliques potentiels de 18 à 24%.*

Vinification : *Les raisins récoltés sont pressurés ; le moût obtenu est débourbé au froid pendant 24 heures, puis mis en barrique où il effectuera sa lente fermentation, l'arrêt de la fermentation est naturel. Le vin restera en barrique pendant 12 mois, élevé sur ses lies.*

Analyse Degré moyen : *14% Acidité : 4,5 g/l Sucres résiduels : 130g*

Dégustation : *Il présente une robe dorée, de vieil or. Le nez est intense et rappelle la cire d'abeille, la noisette grillée, le miel de lavande. La bouche est bien équilibrée, avec une acidité, révélant la canne brûlée et des finales de verveine. Il peut facilement être gardé jusque 20 ans et plus.*

Code :

Prix :

\$

Format : 750ml