



CONSTELLATION

IGP DES MAURES - BLANC 2024



ROBE : Robe jaune intense.



NEZ : Marqué par la présence de fruits à chair blanches (pêche - mirabelle - poire)



BOUCHE : Attaque net. Les notes perçues se confirment, se rajoute un côté gras et velouté confèrent à ce vin une longueur en bouche intéressante.



ACCORDS METS-VIN : Il accompagnera à merveille un poisson grillé ou des fromages crémeux.

CARACTÉRISTIQUES



Degrés
12.5%
Vol

Sucres
résiduels
< 2g/L

Garde
4 ans

Service
10- 12°C



100% VIOGNIER

GÉOLOGIE DU SOL ET EMPLACEMENT DES VIGNES

Situées sur des côteaux de gneiss-schisteux, peu profond et peu fertiles.

RÉCOLTE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en caisses de 12kg. Le raisin passe en chambre froide (4°C) pendant 24h. Tri manuel, éraflage et foulage. Une macération pelliculaire de 12h. Pressurage pneumatique à basse pression. Débourrage à froid. Ajout d'une levure sélectionnée pour développer le potentiel aromatique du cépage. La fermentation alcoolique à 15°C durant 7 à 10 jours. Elevage sur lies fines durant 6 mois en cuve inox.

