

ANTOINE Blanc



Vigneron : Jean-Pierre Py

Appellation : AOP Corbières

Cépages : 50% Vermentino, 30% Grenache blanc, 20% Roussanne

Terroir : Argilo-calcaire

Rendement moyen : de 40 hl /ha.

Vinification : Vendange mécanique de nuit.

Pressurage pneumatique avec sélection des premiers jus

Macération pré fermentaire sur bourbes à froid pendant 10 jours

Elevage : par bâtonnage sur lies de fermentation afin de stabiliser les arômes et apporter un équilibre ainsi qu'un maximum de complexité et de finesse.

Assemblage de la Roussanne fermentée en barrique 1 mois avant la mise en bouteilles.

La mise en bouteille avec une filtration légère.

Note de dégustation :

Sa robe est jaune pâle avec des reflets légèrement verts.

Le nez est expressif et développe des arômes de fruits à chair blanche (poire, pêche) ainsi que des notes d'agrumes

(citron, pamplemousse) qui complètent de légères touches florales

La bouche est vive, rafraîchissante, marquée par une belle minéralité

L'attaque est ronde et fruitée avec des notes de pêche, de poire et une pointe d'agrumes. La finale est longue, saline et élégante.

