



PLÉNITUDE 2024

Grenache blanc & clairette

+ Terroirs & cépages

Grenache blanc et clairette conduits en gobelets palissés sur la terrasse caillouteuse des *plans* à Rasteau.

+ Appellation

AOP Côtes-du-Rhône.

+ Maturité

Les raisins sont vendangés dès que les baies laissent apparaître des arômes de fruits.

+ Vinification

Pressurage pneumatique en mode manuel, trois rebêches dont la dernière est écartée et vinifiée en barrique.
Débourbage au froid.
Vinification en cuve inox à 17°C pour les clairettes et en amphore pour les grenaches blancs.

+ Fermentation malolactique

Le taux d'acide malique étant bas, j'ai laissé faire la fermentation malolactique.

+ Assemblage

Assemblage de la barrique (queue de presse), de la cuve et de l'amphore.
Mise au froid à 10 °C pendant une dizaine de jours.

+ Conditionnement

Filtration fine et mise en bouteille mi-novembre.

+ Dégustation

Au nez, fleurs blanches miellées, poire et notes légèrement réglissées.
En bouche, belle sensation de fraîcheur et note saline.