



VIN BIOLOGIQUE

SUR PILOTIS

AOP Corbières blanc 2023



Nos vins ont l'identité d'un terroir que nous aimons et respectons.
Les noms de nos cuvées lui rendent hommage.

“Sur Pilotis” : quand la légèreté devient nécessaire

“Sur pilotis” évoque pour nous la magnifique balade qui traverse les étangs de Peyriac de mer jusqu'à l'étang du Doul.
Emprunter ce chemin revient à éprouver une sensation incroyable de liberté avec l'impression grisante de marcher sur l'eau.

Cette cuvée associe fraîcheur et vivacité avec un petit côté iodé.

Un vin à déguster en toute liberté.

 **Terroir**
Argilo-calcaire, parcelles en côteaux , altitude de 50m.

 **Cépages**
30% grenache blanc (15 ans), 30% roussanne (40 ans), 30% vermentino (10 ans),
5% Clairette (10 ans), 5% Maccabeu (10 ans),

 **Production annuelle**
10 000 cols

 **Mode de culture**
Agriculture biologique, agroforesterie, couverts végétaux afin de développer
une agriculture du vivant.
Vendanges manuelles en cagettes.

 **Vinification**
Transport de la vendange en camion frigorifique et stockage la nuit à 5° C afin de
préserver la fraîcheur des raisins. Macération pelliculaire dans le pressoir puis
pressurage direct. Fermentation basse température. Elevage sur lies en cuve avec
batonnage régulier.

 **Notes de dégustation**
Robe : jaune d'or pâle à reflets verts.
Nez : élégant et fin avec une dominante de fruitée mêlant des notes exotiques d'ananas
avec des senteurs plus locales de pêche de vigne.
Bouche: un bon volume d'entrée, avec de la suavité mais bien tenue par une bonne arête
fraîche, la finale montre une légère amertume salivante et se prolonge sur les saveurs de
fruits exotiques révélées au nez.

 **Garde : 5 ans**

 **Accord mets et vin**
Vin plaisir, vin gourmand, peut se déguster en apéritif ou sur des poissons grillés rôtis ou
poêlés.

 **T° de service**
Servir à une température entre 10° C et 12°C.

 **Conditionnement**
Carton de 6 bouteilles bordelaises

