



VENDANGES TARDIVES

VDP Blanc doux

Fiche technique

GÉOLOGIE

Arènes granitiques mêlées d'argile

ENCEPAGEMENT

100% Vermentino

PARCELLE DE VIGNE

40 ans, coteau aride, ventilé, les ceps sont ainsi peu feuillus et peu chargés donc propices à la surmaturation du raisin.

DENSITÉ

3300 pieds/ha

RENDEMENT

6 à 10 hl/ha suivant l'année

DATE DE RÉCOLTE

La surmaturation est suivie jusqu'à ce que la majorité des grains soient "passerillés" et donc concentrés en arômes et en sucre. Toutefois, le raisin est vendangé avant que le titre alcoolique potentiel n'excède 17%vol afin d'aboutir à un produit plein de finesse et d'arômes sans lourdeur.

RÉCOLTE

Le raisin est récolté manuellement en cagettes, permettant ainsi le remplissage direct du pressoir en grains entiers.

OPÉRATIONS PRE-FERMENTAIRES

Une macération pelliculaire à température ambiante est réalisée avant qu'un pressurage prolongé ne débute.

FERMENTATION

Le moût, débourbé et non levuré, fermente partiellement à température thermorégulée aux alentours de 20°C. Environ 2/3 du volume fermente en cuve inox alors que le 1/3 restant est vinifié en fûts de chêne afin d'apporter de la longueur en bouche au produit final assemblé. Le mutage par le froid intervient lorsqu'environ 11.5 à 12.5%vol d'alcool se sont formés laissant 65 à 75g de sucres résiduels dans le produit.
