

CLOS Sorlian

AOC Coteaux du Languedoc

MILLESIMES DISPONIBLES :
2018

CEPAGES :
Grenache : 80 %
Roussanne : 20%

TERROIR :
Sol Graveleux et Argilo-calcaire

VIGNES :
Âge moyen de la vigne :
25 ans

RENDEMENT :
50 hl/ha

VINIFICATION :
Blanc en pressée directe.
Vinification traditionnelle
avec batonnage sur lie fine

DUREE DE GARDE :
4 ans

ALCOOL :
14%

SERVICE :
7°/8°

PRODUCTION :
4 000 Bouteilles

DEGUSTATION

Robe jaune pâle dans sa jeunesse, très lumineuse et limpide, avec même quelques notes argentées, belle présentation. Le nez est expressif, il marie des notes de pêche de vigne, de pomme et de poire à des notes de petites fleurs blanches. C'est assez friand on a également en arrière-plan des touches acidulées apportées par le pamplemousse et un côté presque groseille à maquereau. En bouche, on a une attaque pleine, grasse, qui restitue les parfums floraux et fruités du nez. À l'évolution, plus de puissance, un bon volume avec une texture relativement serrée et une chair grasse sont enrobés par une fraîcheur bienvenue et indispensable. L'ensemble est équilibré et doté d'une assez bonne persistance aromatique sur la finale

