



# TERRE<sup>DES</sup> 2 SOURCES

## EMPREINTES BLANC 2020 - AOP LANGUEDOC



Cépages Roussanne, Viognier

Terroir/Viticulture

Les parcelles de vigne pour l'élaboration de ce vin sont situées sur de pentes légères, au pied des Cévennes. Les sols sont caillouteux, où le calcaire y est abondant et les argiles, très profondes. Les parcelles pour notre gamme Empreintes, donnent des vignes exprimant un bon équilibre entre la production de feuilles et de raisins, ce qui permet une récolte modérée avec une exposition optimale au soleil. La gestion de la vigne est proactive plutôt que réactive afin de minimiser le nombre d'interventions nécessaires. 2020 a été une année chaude qui a commencé par de bonnes pluies à chaque mois du printemps et au début de l'été. Jusqu'à la récolte, le climat a été de chaud à très chaud et sec, ce qui a permis d'obtenir des fruits bien mûrs.

Vinification

Pour ajouter de la complexité et de la consistance, une partie du vin a été fermenté en vieux fûts de chênes aux alentours de 18°C avec un brassage régulier de la lie une fois la fermentation terminée. L'autre moitié a été fermentée en cuve à environ 14°C pour préserver le caractère fruité, suivie d'un bâtonnage régulier des lies afin de rajouter de la rondeur et du gras.

Notes de Dégustation

Ce vin complexe aux arômes de fleurs d'agrumes, de pamplemousse et de mandarine avec de légères notes crémeuses et grillées. Généreux et ample en bouche, marquée par des agrumes, d'épices et de noisette avec une belle acidité en fin de bouche.

Accords Mets-Vins

Ce vin se mariera harmonieusement avec des noix de St Jacques, un céviche ou un risotto.

Garde

A boire maintenant mais peut se garder jusqu'en 2024, selon les conditions de stockage.

Détails

Mise en bouteille : 15 Janvier, 2021; 13.5% Alcool



@Terre2Sources

La Plaine 34190 MONTOLIEU

Tel: +33 4 67 73 70 21

contact@terredes2sources.com

www.terredes2sources.com