



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

### AMOURETTES BLANC 2020 - IGP ST GUILHEM LE DÉSERT



**Cépages** Roussanne, Vermentino, Viognier

**Terroir/Viticulture**

Les raisins utilisés dans l'assemblage de ce vin proviennent d'un mélange de plusieurs parcelles sur des terres en pente douce au pied des Cévennes. Les sols argilo-calcaires permettent aux vignes d'exprimer un bon équilibre entre leur croissance et la production de raisins. La gestion de la vigne est proactive afin de minimiser le nombre d'interventions nécessaires, et une sélection parcellaire minutieuse avant la récolte signifie que les raisins sont cueillis au sommet de leur fraîcheur et de leur arômes.

**Vinification**

Les raisins ont été récoltés et pressés tôt le matin pour aider à préserver les arômes délicats et la couleur. Ils ont été vendangés à la machine et pressés dans les deux heures suivant la vendange. Aucun SO<sub>2</sub> n'a été ajouté avant le début de la fermentation, seulement une enzyme pectolytique a été ajoutée afin d'aider la fermentation. Un soutirage a été effectué afin de séparer les parties solides du jus clair dans une autre cuve. Dès le premier jour de la récolte, le jus a commencé à fermenter afin de ne pas perdre en qualité. Plusieurs types de levures ont été utilisés pour mettre en valeur les arômes spécifiques et la sensation en bouche de chaque parcelle. La fermentation s'est effectuée entre 14-20°C. Une partie du vin a été élevée sur lies avec un bâtonnage régulier pendant 6 semaines après la fin de la fermentation. Cela permet d'ajouter de la structure et de la complexité au vin. Après 6 semaines, les vins sont stabilisés si nécessaire, soutirés et sulfités avant d'être assemblés. Aucun agent de collage n'a été utilisé après la fermentation ou avant la mise en bouteille.

**Notes de Dégustation**

La robe est d'un jolie couleur jaune pâle aux reflets verdâtres. Le nez est très intense et aux arômes de fruits tropicaux, d'agrumes, de pomme rouge et de fleurs blanches (acacia). En bouche, de la générosité et de la rondeur avec des arômes persistants de fruits exotiques (ananas) et des arômes de sorbet au citron en fin de bouche. Ce vin offre un bel équilibre apportant à votre palais une belle fraîcheur et de la vivacité.



@Terre2Sources

**Accords Mets-Vins**

Ce vin s'accordera parfaitement avec de la truite grillée accompagnée d'une poêlée de fenouils braisés à l'huile d'olive, des pâtes avec une jardinière de légumes printaniers, crevettes au barbecue avec du beurre à l'ail ou bien un risotto au citron, au céleri et aux herbes.

**Garde**

A boire maintenant mais peut se garder jusqu'en 2023, selon les conditions de stockage.

**Détails**

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

La Plaine 34190 MONTAULIEU

Tel: +33 4 67 73 70 21

contact@terredes2sources.com

www.terredes2sources.com