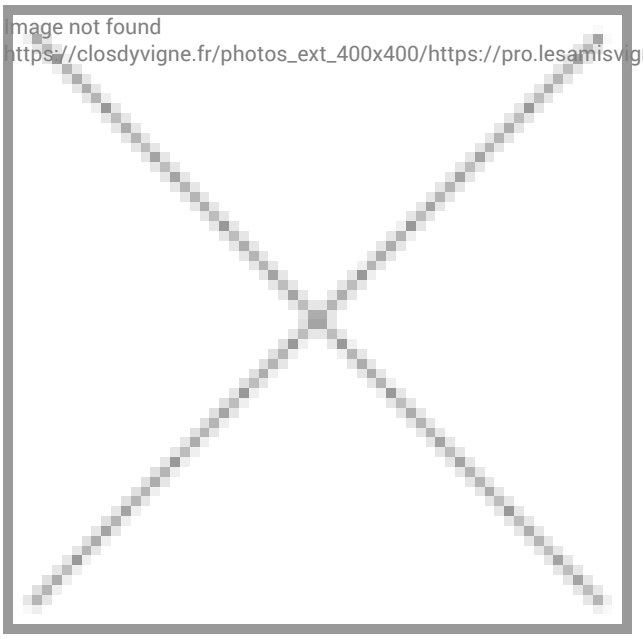
LE GRAND MAYOL 2021 BLANC SEC

BORIE LA VITARÈLE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Trois cépages méditerranéens qui combinent acidité, faible degré et volume composent ce blanc sec minéral et racé. Une expression sudiste de la fraicheur. Culture Biologique certifié par ECOCERT et pratiques biodynamiques.

- Clairette 40%
- Vermentino 40%
- Bourboulenc 20%

Accords mets et vins

Brouillade de truffes, risotto printanier aux asperges, et fromages seront sublimés par ce vin blanc sec

Détails

Domaine : Borie La Vitarèle
Couleur : Blanc
Millesime : 2021
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Vermentino, Clairette, Bourboulenc
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Languedoc
Nom du Vigneron : Cathy Izarn
Theme : Vigneronnes!

Caractéristiques

Terroir : Terres calcaires situées au fond d'une vallée fraîche et peu ensoleillée
Cépage : Clairette 40 %, Vermentino 40 %, Bourboulenc 20 %
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée, enherbement hivernal, travail léger du sol, apport de compost
Vinification : Pressurage doux en raisins entiers, débourbage léger, températures entre 19 et 21 °C
Elevage : Sur lies en cuves inox et barriques neuves (10 % de la cuvée)

Dégustation

Robe : Jaune pâle aux reflets verts
Nez : Amande, citron, fenouil, poire, fruits secs légèrement grillés.
Bouche : Incisive et charnue à la fois délicate et fraîche
Finale : Longue finale toastée et minérale.
Garde : A boire dans l'année jusqu'à 3 ans.
Température de service : 7 °C

Avis d'expert Clos d'yvigne

Robe : jolie robe jaune or, reflet jaune or doré, disque translucide. Nez : un nez avenant avec une bonne intensité aromatique et des odeurs de fruits à chair blanche, floral, agrumes avec une touche exotique. La persistance est bonne et fraîche. Bouche : à l'attaque immédiate et droite. Des arômes flatteurs de reine Claude, fleurie, ananas, une touche de mangue, cédrat, un soupçon salin. La finale est un régal avec une tension qui rafraîchit le tout. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2020. Température : servir à 8°, dégustation à 10°. Aération, décantation : non. Accords : salade de la mer, terrine de légumes aux agrumes, carpaccio de poisson, carrelet. Le plat : tartare de cabillaud aux zestes de citron vert et son taboulé exotique. Remarque : Une superbe trilogie où chaque cépage joue son rôle : la clairette l'aromatique, le vermentino la droiture, le bourboulenc l'opulence.

HISTOIRE DU DOMAINE

Entouré par 60 ha de bois de chênes et de garrigues, Borie La Vitarèle, c'est 18 ha de vignes cultivées en bio et biodynamie depuis 1999. Le respect des différents terroirs et la vinification avec des levures indigènes donnent des vins uniques, reflets de la musique du lieu sur lesquels ils ont été produits. Des vins allant de la gourmandise à la puissance des grands crus.

