

MA
MAS AMIEL

VERTIGO BLANC

AOC CÔTES DU ROUSSILLON BLANC



DÉGUSTATION

Ce blanc frais et croquant porte en lui toute l'énergie de ses jeunes vignes. Habilement vinifié dans le pur respect du fruit, VERTIGO BLANC offre une parfaite symbiose entre des saveurs de fruits à chair blanche et une fraîcheur toute naturelle dopée par son terroir de schistes. Un blanc d'éclat, tonique et réjouissant !

PARCELLES, TERROIR ET CONDUITE DE VIGNOBLE

VERTIGO BLANC est issu d'une sélection de jeunes parcelles de schistes en coteaux, exposées sud-ouest dans le secteur de Mas de las Fredes. Très proches des sables de calcoschistes, les sols légers, sont drainants. De plus la présence d'argiles en profondeur favorise un bon régime hydrique pour la plante. Cette combinaison calcoschiste/argile en profondeur est un élément clef, évitant tout stress excessif durant l'été.

L'entretien de ces sols se fait exclusivement par labour. Les sols donnent des rendements moyens de 25 hl/ha pour une densité de plantation de 4000 pieds/ha. Les vignes sont âgées de 5 à 20 ans.

CÉPAGES

D'un encépagement classique autour du Grenache Blanc majoritaire, du Maccabeu, de la Roussanne et de la Marsanne, **Vertigo Blanc** incarne la jeunesse dynamique.

PERSONNALITÉ

C'est une subtile combinaison du croquant des fruits à chair blanche avec la tension et la fraîcheur salivante naturelle d'un terroir déjà bien présent sur ces jeunes vignes.

VENDANGES ET VINIFICATION

La récolte est réalisée entièrement à la main lors de la dernière semaine d'août et la première de septembre. Tri des grappes se fait sur table.

Pressurage direct. Débourage à 10°C, sans enzymage, puis fermentation en cuves inox 20 hl. Fermentation alcoolique à 16 - 18°C.

ÉLEVAGE

Sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille : 100% de cuve.

Production : 10 000 bouteilles