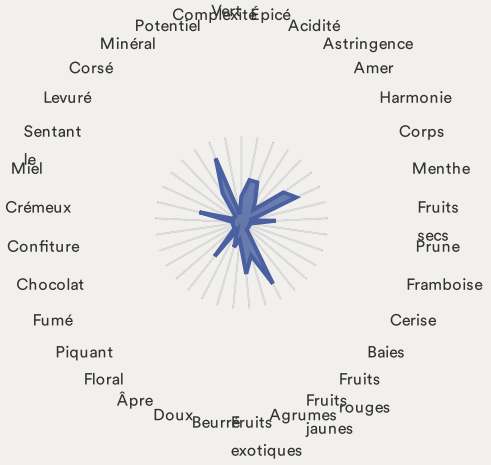
Elyo Blanc

IGP MÉDITERRANÉE

Un vin blanc fin et élégant - combinant des arômes complexes allant jusqu'à être exotiques, une grande fraîcheur et profondeur, qui accompagne génialement tous les repas et donne envie de déguster un deuxième verre.

	2024
CÉPAGES	*64% Viognier* *18% Grenache blanc* *18% Roussanne*
DEGRÉ	*13%*
TAILLE DE LA BOUTEILLE	*0,75L*
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION	*8-10°C*
POTENTIEL DE GARDE	*3-5 ans*
RÉCOMPENSES & CERTIFICATS	
PROFIL GUSTATIF	*La complexité* Au nez, on trouve de l'abricot mûr, du melon, du miel et de la pêche de vigne. S'y ajoutent des notes exotiques d'ananas et de maracuja. En bouche, une acidité fine et bien intégrée, avec un bel équilibre entre fraîcheur et grande profondeur. En fin de bouche, le fruité jaune mûr rencontre une minéralité et une salinité animées.





TERROIR

Âge moyen des vignes d'environ 25 ans, sur du calcaire altéré à forte teneur en fer, qui donne aux sols leurs couleurs ocres caractéristiques.

VINIFICATION

Vendangés à la main tôt le matin dans de petites caisses, les raisins sont ensuite refroidis afin de préserver leur fraîcheur naturelle et d'éviter toute oxydation – les journées de vendanges étant très chaudes. Ce traitement délicat des raisins assure la finesse et l'élégance exceptionnelles du vin. La fermentation spontanée en cuves inox avec des levures indigènes à température contrôlée confère à l'Elyo Blanc des arômes complexes.

ACCORD METS-VIN: LE GÉNIE À TABLE

Volaille blanche à la crème de morilles, asperges vertes et blanches à la sauce hollandaise, terrines à base de poisson et de volaille, canard à l'orange ou une paella classique, grands fromages au lait cru de chèvre ou de brebis.