

domaine de la vigne blanche

Blanc de Noir

Parcelle : La Vigne Blanche

Millésime : 2016

Cépage (s) : 100 % Gamay

Commentaire de dégustation :

Belles teintes œil de perdrix (saumoné). Nez fin et complexe, très bonne structure en bouche, acidité bien équilibrée dans la matière.

Accords : Grillades, viandes légères

Vendange : manuelle à 97° Oe

Rendement : 5,5 dl/m²

Vinification élevage :

Pressurage direct de la vendange ; la vinification est conduite similairement au vin blanc. Température de fermentation autour de 20°C, fermentation malolactique effectuée puis élevage en cuve inox.

Année de plantation : 1984, 1990, 1997, 2001 en mi-haute

Situation de la parcelle : sur la commune de Cognoy, orientée sud, sud-ouest

Sol : ancienne moraine glacière, sol léger, graveleux, roche mère à 1,2 mètres

Surface : 11'000 mètres²

