

F O N T A R È C H E



Canet Lamy Blanc

Pays d'OC Indication Géographique Protégée

40% COLOMBARD - 30% VERMENTINO – 30 % SAUVIGNON BLANC

Le savoureux apport du Colombard ramassé à maturité

Rendement moyen : 55 hl/ha

Dates de récolte : Sauvignon le 5 septembre
Colombard et Vermentino 25 septembre

Vinification : vendange de nuit
éraflage de la vendange
macération pelliculaire sur Colombard et Sauvignon blanc 3 heures dans le pressoir, drains fermés
long égouttage avec des rotations limitées du pressoir
clarification par flottation
levurage
fermentation à 17°C
soutirage du vin avec ses lies fines

Elevage : en cuve inox

Analyse : degré 13 %vol

Dégustation : Jaune pâle avec des reflets verts, un nez puissant et frais sur le fruit blanc et les agrumes, teinté d'une fine minéralité. Une bouche fraîche avec un joli volume, avec les fruits du nez qui résonnent sur une longue finale où s'exprime une dualité entre la fraîcheur du vin et la suavité des fruits.

Gastronomie : sushis, charcuteries espagnoles, petites entrées salées