

Indigène

BRUT BLANC DE BLANC SANS ANNÉE
LES FINES BULLES DES TERRES BLANCHES

Chardonnay - Gros Manseng - Sauvignon - Ugni Blanc

TERROIR

Calcaires et argiles blanches, sur les affleurements calcaires de la fin du tertiaire: Renzines, appelés « Peyrusquet » en Gascon. Parcelles plantées sur les versants Nord de nos côteaux, sur les zones les plus froides, facteur d'acidité.

VINIFICATION

Récolte tôt « à la fraîche » avant la montée des températures.
Pressurage méticuleux, cycle champenois : très lent à basse pression à l'aide d'un pressoir « Inertys » sous azote donc en inertage total, sans oxygène pour éviter toute oxydation des moûts.
Démarrage de la première fermentation spontanée en levures (indigènes).
Fermentation lente avec contrôle précis des températures (18-20°C) pour préserver le potentiel aromatique fruité et floral des raisins.

PRISE DE MOUSSE & ELEVAGE

Elevage de ce vin de base sur lies fines, avec bâtonnage (remise en suspension des lies) pendant 7 mois.
Préparation en amont de la deuxième fermentation avec réincorporation de 20 à 30% de vins de Réserve élevés sous bois en "solera". Ces vins, « secrets » de notre chai, qui ont en moyenne 4 à 5 années d'élevage continu apporteront complexité, gras en bouche et soutiendront la finesse de la bulle.
La prise de mousse, (deuxième fermentation) se fait lentement pendant 3 semaines « en cuve close avec un contrôle précis des températures pour exhauster les notes florales et de fruits à chair blanche avec repos de 3 mois sur lies fines de fermentation à froid.
Tirage avec un dosage brut de 6 à 7 g par litre (proche extra Brut).
Repos de 3 mois dans nos chais à l'abri de la lumière puis habillage.

A servir frais à l'apéritif, avec des Tapas Gascons, Ceviche de Poissons, Toasts de la mer mais surtout vos meilleurs moments à partager

Un nez fin aux notes aromatiques Gasconnes, nous plonge directement au coeur du sujet avec une belle fraîcheur. Des notes de fruits blancs subtils et floral soutiennent une délicate effervescence qui se prolonge tout au long de la dégustation.

La bouche, intense, onctueuse et magnifiquement équilibrée se déroule sur une finale minérale reflétant parfaitement ce terroir qui lui est propre. La dernière gorgée, moins effervescente laisse transparaître une belle cuvée de Blanc.



FAMILLE FEZAS

MAISON FEZAS - 32100 LARROQUE/ L'OSSE
MAISONFEZAS@CHIROULET.COM WWW.CHIROULET.COM
TÉL : 05.62.28.02.21 FAX : 05.62.28.41.56

