

CÔTE D'HEUX

2023

Gras - Complexe - Tendu

Gros Manseng (100%), moyenne d'âge des vignes 20 ans

TERROIR

Côte D'Heux à 160 m d'altitude. Argiles brunes, fines, profondes sur socle calcaire en côte Sud.

TRAVAIL A LA VIGNE

Culture des sols : Décompactage d'hiver, labour de surface, enherbement une rangée sur deux en alternance avec incorporation de fumures organiques : tout est fait pour optimiser les conditions de développement de la vie microbiennes du sol ceci afin d'augmenter la minéralisation naturelle de la matière organique. Autre objectif, faire descendre le plus possible le système racinaire en profondeur, afin qu'il exprime au mieux les potentiels du terroir / Taille en guyot double.

VINIFICATION

Récolte en légère sur-maturité à un degré potentiel de 13-14 degrés. Pressurage lent et très long pour aller chercher toute la profondeur du vin dans la peau du Gros-Manseng. Débourage statique, sans enzymes, pour obtenir un jus légèrement trouble qui porte l'expression des argiles et la matière aromatique. La fermentation se fait en cuve bois, très lentement, parfois plus d'un mois, à une température de 18-20 degrés. Sélection des lies les plus fines qui seront bâtonnées régulièrement jusqu'au printemps.

ELEVAGE

Une moitié est élevée en cuves bois de chêne Seguin Moreau de 30 à 55 hl et l'autre moitié en cuves ciment. Bâtonnage hebdomadaire pendant 2 mois pour « nourrir » le vin et tendre vers son profil gras et complexe. Repos long sur lies fines afin de garder l'expression la plus pure de ce vin de caractère jusqu'à la clarification naturelle avant la mise en bouteille en fin d'année suivant la récolte

Nez : très aromatique, « petit boisé épicé » très discret.

Bouche : fruits jaunes, exotiques (ananas). Le fruit sec « en filigrane » sera plus présent d'ici quelques semaines.

Beau volume, joli gras, belle tension. Une cuvée sur l'élégance et la délicatesse. A servir à l'apéritif, avec des Saint Jacques au safran, avec un poisson en sauce, une viande blanche, une volaille et les fromages affinés.



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

