

# Cuvée Blanc Doux

**Cépages :** 100 % Sauvignon blanc.

**Sol :** sol qui contient des marnes sableuses très épaisses occupant toute la dépression du Brûlat.

**Pratiques culturales :** Actuellement en conversion en Agriculture Biologique (première récolte en AB 2021), le vignoble est géré depuis plus de 10 ans avec des pratiques viticoles qui respectent le cahier des charges AB. Nous sommes intégrés dans une démarche de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, Pour cela les traitements sont effectués la nuit, et nous adaptons nos interventions à la pression maladie, aux stades de réceptivité de la vigne et aux conditions climatiques.

Nos sols ne sont pas travaillés du mois d'octobre au mois de mars. A partir du mois de mars un travail du cavaillon est effectué à l'aide d'outils intercep, complété d'un labour superficiel de l'inter-rang. Nos vignes sont conduites en gobelet et nous avons quelques parcelles palissées.

**Nez :** nez confis d'ananas confits,

**Bouche :** belle fraîcheur sur une sucrosité importante, notes de fruits exotiques avec des notes de fruits secs (noix, amandes, etc.)



**Vendanges :** Vendanges manuelles, tri sur pied et en cave. Rendement maxi de 40 hl/ha.

**Vinification :**

Pour élaborer ce vin naturellement doux nous avons utilisés la technique de cryo-sélection. Cette technique consiste à concentrer le moût de raisin par congélation. Cette sélection s'applique sur de la vendange entière. Il s'agit de sélectionner par le froid les baies les plus concentrées en sucres. Pour cela nous avons soumis les raisins à des températures négatives. Cette opération s'est effectuée en 3 étapes :

- - 5°C pendant 14 heures,
- - 10°C pendant 24 heures,
- - 15°C pendant 14 heures.

Ces différents paliers de températures ont permis d'atteindre une température à cœur de -10°C. Le principe est le suivant : les baies les moins mûres (contenant plus d'eau) vont geler plus rapidement que les baies les plus mûres. De ce fait lors du pressurage nous allons extraire un moût de raisin très concentré en sucres, acides et composés phénoliques. Cette technique est la version artificielle des vins de glace utilisée essentiellement en Autriche, Allemagne et Canada.

**Conservation :** plus de 20 ans.

50 cl

