



>



6 bouteilles 75cl - Domaine de JOLIET - Vin Blanc Sec 2015

Fabricant : Château JOLIET

Modele : -

Château JOLIET

Domaine de JOLIET - Vin Blanc Sec 2015

APPELLATION

IGP du Comté Tolosan

CEPAGES

Muscadelle : 75%

Muscat : 25%

TERROIR

Le vignoble s'étend sur les terrasses alluviales de la rive gauche du Tarn, entre Toulouse et Montauban. Les sols rencontrés dans l'appellation sont des sols pauvres, propices à la production de vin de qualité. Ce sont de boubènes (riches en limons), des rougets (limono-argileux) et des graves (limono-caillouteux). Ces sols sont maigres, lessivés, décalcifiés, acides, pauvres en matière organique, mais riches en fer et en silice.

Au confluent des influences océaniques et méditerranéennes, le climat se caractérise par un ensoleillement important, un régime de pluie faible et régulier qui donne des hivers et des printemps en général pluvieux et des étés et des automnes chauds et secs. La sécheresse est souvent accentuée par le célèbre « vent d'autan ».

VINIFICATION

Les raisins sont ramassés au levé du jour, au moment de la journée où les températures sont les plus basses, afin de conserver les arômes variétaux des cépages.

Les jus sont extraits par pressurage direct et la fermentation alcoolique s'effectue à basse température. Chaque cépage est vinifié séparément afin de garder leur typicité.

DEGUSTATION

Ce vin blanc sec est élaboré à partir d'un mariage subtil de la Muscadelle et du Muscat. Doté d'une robe très claire aux reflets verts, il révèle des parfums floraux (rose et acacia) et développe en bouche des arômes de fruits frais de poire et de pamplemousse.

ACCORDS METS/VIN

Il accompagnera un plateau de fruits de mer ou de crustacés, un poisson ou un plateau de charcuterie.

Température de dégustation : à boire frais, entre 8 et 10°C

CONDITIONNEMENT

Bouteille type « bordelaise » 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €39.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le samedi 15 janvier 2011