



>



6 bouteilles 75cl - Domaine de JOLIET - Vin Blanc Doux

Fabricant : Château JOLIET

Modele : Blanc Doux

Château JOLIET

Domaine de JOLIET - Vin Blanc Doux

APPELLATION

IGP du Comté Tolosan

CEPAGES

Sémillon : 100%

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 grains sont ramassés le plus tardivement possible, une fois la pourriture noble installée. Les jus sont extraits par pressurage direct et la fermentation alcoolique conduite à très basse température, dans le but de préserver cette complexité aromatique.

DEGUSTATION

Ce vin blanc doux de Sémillon possède une robe jaune claire aux reflets dorés. Le nez, complexe et élégant, révèle des arômes de petites fleurs blanches (aubépine), de coing et de miel. En bouche, l'attaque est franche et suave, et des arômes de fruits à chair blanche accompagnent le finale.

ACCORDS METS/VIN

Ce vin peut se déguster en apéritif, accompagner un foie gras, un fromage puissant (Roquefort) ou un dessert.

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

CONDITIONNEMENT

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

Prix : €45.00

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