

DOMAINE FÉLINES JOURDAN

AOP LANGUEDOC 2017



Assemblage: 95% Roussanne, 5%Piquepoul

Caractéristiques du millésime : Hiver sec, printemps précoce et pluvieux, été chaud. Vendanges très précoces (3 semaines d'avance), raisins sains, petit rendement, belle concentration, vins équilibrés.

Vinification : Vendanges mécaniques début septembre. Egrappage et pressurage pneumatique. Débourage après 48 heures. Fermentation lente de 30 à 45 jours (16-18°C). Elevage sur lies en cuves inox durant 3 mois.

Terroir : Les vignes de Roussanne sont sur le domaine des Cadastres les sols sont sablo-graveleux. En taille guyot, le rendement est en moyenne de 50 hl/ha. Les vignes ont 21 ans.

Dégustation : Frais, élégant, et complexe. Un bel équilibre entre rondeur et acidité ; la finale est longue et s'exprime avec des arômes d'agrumes, pêches et noisettes. Le nez est élégant, fruité et floral : pêche blanche, abricot, citronnelle et fleurs blanches.

Conseils gastronomiques : Tagliatelles aux fruits de mer, langoustines grillées, lotte aux deux raisins, à essayer sur un fromage de chèvre sec ou une tome de brebis.

Température idéale de service 10 à 12°C.

