

DOMAINE FÉLINES JOURDAN

AOP LANGUEDOC 2018



Assemblage: 95% Roussanne, 5%Piquepoul

Caractéristiques du millésime : Hiver froid et humide avec quelques tempêtes et un épisode neigeux fin février, records de pluie au printemps, canicule en été avec un épisode pluvieux au début du mois d'août qui a permis la conservation du jus dans les baies. Pour les vendanges les conditions météorologiques ont été idéales, ces vendanges sont les plus longues de l'histoire du Domaine.

Un Millésime généreux.

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.

