



## Patte de Velours

AOP LANGUEDOC Blanc 2019

**Assemblage** : 70% Roussanne, 30% Piquepoul et une touche de Viognier

**Vinification** : Vendanges mécaniques de nuit 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 22 ans.

**Dégustation** : Frais, élégant, et complexe. Un bel équilibre entre rondeur et acidité, la finale est longue et s'exprime avec des notes de curry et de mangue rôtie. Le nez est élégant : thé vert et fenouil.

**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.

**Caractéristiques du millésime** : Hiver doux et sec à partir de janvier. Début de printemps frais suivi d'un mois de juin où l'on a connu un pic de chaleur le 28. Cet épisode de canicule est arrivé un peu tôt dans la saison. Les baies sont plus petites qu'habituellement. Un été des records de sécheresse et températures. Ce millésime est très différent du précédent, les rendements sont faibles mais qualitatifs.

Température idéale de service 10 à 12°C.