

Le vin blanc moelleux : Lou Bi de la Casta 2016

Cépages

Petit Manseng à 80 % et Riesling + Camaralet 20 %

Age des vignes : 7 à 8 ans

Récolte : manuelle entre le 7 et le 14 novembre en caissettes de 20/25 kg.

Vinification : pressurage avec pressoir pneumatique température autour de 14/15°. La vinification est réalisée en petites cuves, chaque cépage séparément. Les assemblages se font après dégustation, l'élevage se poursuit en barriques sur une durée de 6 à 9 mois.

Volume : 4600 bouteilles

Tarif : Adhérents : 11 € - Non adhérents : 15 €

A déguster sur le fruit dans les 5 ans. Volume 13°

Nous espérons que le moelleux ravira vos sens, en apéritif mais aussi au cours d'un repas sur viandes blanches, sur mets épicés et exotiques ; après 5-6 ans, apparaissent des notes truffées.



Le vin blanc sec : Lou Bi de la Casta 2016

Cépages

80 % de Riesling

20% d'un assemblage Petit Manseng et Camaralet

Age des vignes : 7/8 ans

2016 : année chaude, le riesling a mûri longuement, montant jusqu'à 12°.

Production saine après un tri 15 jours auparavant.

Récolte manuelle mi-octobre, sur une base de 60 hl par hectare.

Vinification :

Après trois jours de macération pelliculaire autour de 5-6°, nous avons entamé une vinification lente autour de 16°. Chacun des cépages est vinifié séparément.

Les caractères du cépage après vinification sont forcément identifiés.

L'élevage s'est réalisé en cuverie inox en attendant la fin de la fermentation du moelleux (Petit Manseng et Camaralet). Assemblé début janvier 2017, il promettait, gardant sa spécificité et ayant acquis de la rondeur avec le Petit Manseng.

Les assemblages avec les deux autres cépages réalisés, nous avons obtenu 2600 bouteilles.

Degré : 12 ° 5

Prix public : 11 €

