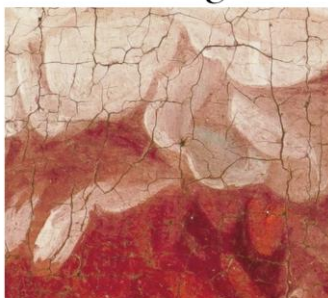




L'atelier vigneron



Lladoner pelut

Lladoner pelut - 2024	
Cépage	Lladoner pelut
Lieudit	Cazic, Caramany, 20 ares, 350m / Les Bruyères, Rasiguères, 20 ares, 250m
Indication géographique	IGP Côtes catalanes
Terroir	Sables issus de gneiss, versant nord des coteaux de Caramany / schistes argentés, coteaux de Rasiguères
Volume	9hl (1200 bouteilles)
Degré / pH	12% / 3,11
Type de vin	Blanc de noir
Température de service	Entre 10°C et 12°C
Vinification	Raisins foulés au pied, puis premiers jus issus d'une presse manuelle verticale. Sans débourbage pour conserver les bourbes fines (nutriments, complexité aromatique, salinité). Départ de fermentation à l'aide d'un pied de cuve (levures indigènes) dans cuve inox. Dès que la dynamique fermentaire est suffisante, répartition dans des barriques de 225l du vin, des bourbes et des lies. Conduite de la fermentation puis de l'élevage en milieu réducteur, par des bâtonnages au besoin (dès que l'aromatique « s'ouvre »). Élevage de huit mois dans quatre barriques de 2,25 hl (de 3-5 vins). Sans soufre ajouté.
Notes de dégustation	Robe saumon, très brillante. Nez de beurre, note herbacée, noisette grillée, évolue vers la pâte d'amande, le safran. Attaque vive, amers de peau, noisette grillée et finale juteuse en citron jaune mûr.
Potentiel de garde	5-10 ans. Dès la deuxième année, évolution vers des notes pétrolées, cire d'abeille.

L'atelier vigneron

Charles Gauthier-Marcil

20, grand' rue, Caramany, 66720, France

cgmarcil@gmail.com – @lateliervigneron

06 44 07 36 48