VINS
authentiques.ch

Dans le respect et l'authenticité du vin, de la nature et de l'homme

Domaine:	Domaine LE VERDUS
Nom du vin:	LA MITAT
Millésime:	2018
Appellation:	IGP Aveyron
Région géographique:	Haut Aveyron
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Chenin
% Alc/Vol:	11.6
Teneur en soufre:	SO2 Total: 45mg/l; SO2 libre: 20mg/l
Âge des vignes:	5 ans
Sols:	Sols de grès blanc très drainant et des schistes. Vu la position géographique des vignes en altitude, les nuits sont fraîches et donnent ainsi de la fraîcheur au vin. Ceci est dû notamment grâce à une grande excursion de température.
Météo annuelle:	La région a reçu beaucoup de pluie au printemps ainsi que le 7 août puis suivi de grèle ce qui a favorisé une attaque du mildiou. Perte de la moitié de la récolte.
A la vigne:	Taille douce (guyot poussard). Aucun traitement ni engrais chimique. Ébourgeonnage minutieux et effeuillage avant récolte. Vendanges manuelles en caissettes de 10kg. Tri rigoureux à la vigne
Vinification:	Pressurage lent avec pressoir horizontal et sélection des jus (première presse et coeur de presse). Débourbage statique d'une nuit. Fermentation spontanée (levures indigènes) en cave souterraine (températures stables). Élevage de 6 mois en cuve inox avec de légers bâtonnages. Soutirages par gravité en fonction des lunes et de la pression atmosphérique. Léger sulfitage en fin d'élevage, avant la mise en bouteilles. Pas de collage ni de filtration.
Mon ressenti:	Au nez ce vin dévoile des notes fruitées (mangue, agrumes), minérales et salines. La bouche présente un bel équilibre entre rondeur, suavité et vivacité
Accords:	(On va rechercher du gras) donc se marie particulièrement avec des fromages affinés, des viandes blanches et des poissons à la crème, de la fondue de poireau au curry, des rillettes, du Gruyère, du Saint-Nectaire, du Salère Tradition, etc.
Remarques:	Rendements : 55hl/ha