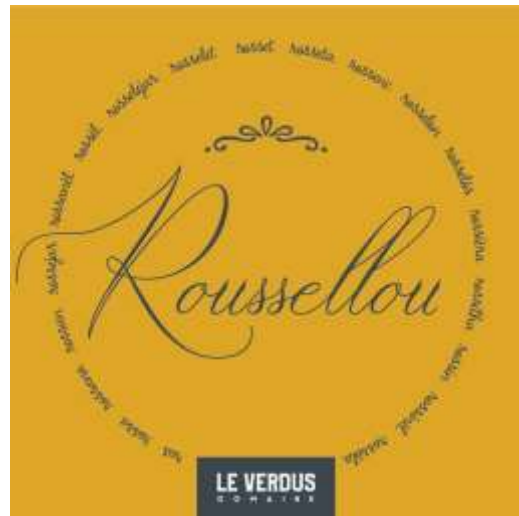


Domaine:	LE VERDUS (Domaine)
Nom du vin:	Roussellou
Millésime:	2018
Appellation:	IGP Aveyron
Région géographique:	Haut Aveyron
Type de vin:	Blanc
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Roussellou
Teneur en alcool:	11.6%
Teneur en soufre:	SO2 Total: 45mg/l; SO2 libre: 20mg/l
Âge des vignes:	Entre 10 et 20 ans
Sols:	Jeunes vignes de 5 ans sur sols de grès blanc très drainant et des schistes. Le Roussellou est un cépage plongeant descendant profondément avec ses racines. 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 grêle 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 5 mois en cuve inox. 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 filtration.
Dégustation au nez:	Au nez, ce vin présente des notes fruitées (poires et pêches) et minérales, notes salines
Dégustation en bouche:	En bouche, il présente une belle minéralité, un bel équilibre. Vin tendu, présent est très digeste. A boire dans les 5 ans
Accords:	Fromage de chèvre frais, fritures de poissons de rivière, coquillages, charcuterie, apéritif... Eviter les sauces à la crème



Remarques:

Rendements : 45hl/ha