

Domaine:	Domaine YOYO
Nom du vin:	Restaké
Millésime:	2022
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Occitanie
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	25% Carignan gris & blanc 75% Grenache gris & blanc
Teneur en alcool:	13.0%
Teneur en soufre:	1g/hl de SO ₂ à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Entre 6 ans pour une parcelle et 80 pour une autre
Sols:	Schiste noir sur des terrains d'altitude orientés plein Nord
Météo annuelle:	La météo de l'année a été belle avec un printemps pluvieux mais pas trop & un été chaud. Automne magnifique jusqu'aux vendanges
A la vigne:	Veille vigne en gobelet de 80 ans complantée en Grenache Gris et Blanc à 300m sur les hauteurs sud de Banyuls. Jeune vigne de 6 ans de Carignan Blanc et Gris
Vinification:	Vendangé à la main le 12 août, pressurage direct, fermentation en cuves inox, entonnage 1 semaine après pressurage et élevage de 6 mois en barriques
Mon ressenti:	Quelle émotion que m'a procurée ce jus à la fois solaire et frais porté par des notes d'abricot, d'agrumes, de miel et une touche de iode... La bouche est suave, ronde, généreuse, parfaitement équilibrée par la tension minérale et la finale sur une pointe acidulée. Un vrai vin de terroir. MA-GIQUE :-)
Accords:	Accompagnera magnifiquement bien un poisson ou un plateau de fruits de mer
Remarques:	Rendement moyen 15 hl / ha. Production de 840 btlles

