

Domaine de Péliissols "Blanc"



DOMAINE DE
PELISSOLS

"Dans l'obscurité de la lune, nos rêves éclairent le chemin"

Cépages:	80% Muscat 20% Chardonnay
Appellation:	IGP Haute Vallée de l'Orb
Sols:	Argilo-calcaires
Altitude:	350m (Muscat) 200m (Chardonnay)
Rendements:	25 à 35 hl/hectare (Muscat) 10 à 20 hl/hectare (Chardonnay)
Age des vignes:	plus de 20 ans (Muscat) plus de 25 ans (Chardonnay)
Viticulture:	enherbement naturel et total des parcelles gestion de l'herbe via paillage (Rolofaca) pas de labour aucun herbicide, insecticide ou produit de synthèse
Vinification:	tri de la vendange sur table (5 à 10% de rejet) fermentation en petite cuve inox levures indigènes (pas d'ajout de levures) élevage sur lies fines pendant 4 à 6 mois pas de passage en barriques aucun collage ni filtration ajout à minima de sulfites à la mise en bouteille Sulfites totaux <20 mg/l
Production :	environ 2500 bouteilles par an
Dégustation :	Une robe aux reflets d'or pâle, un nez qui s'ouvre sur un jardin d'agrumes et de fruits exotiques relevé d'une pointe de fleur d'acacia. Délicieusement équilibré en bouche, à la fois frais et gourmand de part sa douceur très légèrement sucrée.