



CLOS DU NOTAIRE 2011



FICHA TECNICA

Bordeaux - Côtes de Bourg

80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Vol alc. 13.5%

Suelo: Grava, argilo calcáreo. Superficie 15 Has. Edad media de las viñas 25 años. Densidad 4.500 plantas por Ha. Poda Guyot doble. Hierba natural. Sin insecticidas ni acaricidas. Las vides son despampanadas y clareadas.

Vinificación: Control de maduración. Vendimia por parcelas. Fermentación a temperatura controlada. Remontados y aireados parciales diarios. Maceración de 18 días. Degustación dos veces al día. Fermentación maloláctica en cuba.

Crianza: 15 meses en barricas de 2 o 3 vinos y en cuba.

NOTAS DE CATA

De color intenso. Destacan los aromas de frutos negros que revelan toda la redondez de la Merlot con la sutil tanicidad de la Cabernet. Los sabores oscilan entre ahumados y especiados y lo convierten en un vino de carácter. Final elegante.

2011 Fino, afrutado, crocante y elegante. Fresa salvaje y mora.



DOMAINE DE LA PIROLETTE 2016



FICHA TECNICA

AOP Cru Saint Amour

100 % Gamay Noir

Vol alc. 14%

Suelo: En el corazón de Saint Amour se encuentra el dominio La Pirolette, un edificio de 1600 que hereda el nombre de una hermosa flor blanca, la pirole. Las vides se agrupan alrededor de la propiedad sobre una gran diversidad de suelos, que incluyen suelos pedregosos de piedra arenisca y piedra azul, arcillas y granito rosa descompuesto.

Vinificación: En cubas tradicionales de hormigón las uvas se vinifican en racimos enteros o despalladas dependiendo de las peculiaridades de cada parcela. La técnica utilizada, llamada "chapeau grillé" es ancestral, una rejilla de madera mantiene el sombrero sumergido. La maceración dura entre 15 y 20 días.

Crianza: 1 año en huevo de hormigón.

NOTAS DE CATA

Color púrpura. En nariz aromas de fresa salvaje, cereza y arándano y notas de violeta, regaliz y pimienta blanca. En boca es carnoso, jugoso, con aromas intensos, ligeramente especiado.



LA RENJARDIÈRE 2015



FICHA TECNICA

AOC Côtes du Rhône

70% Garnacha, 20% Syrah, 5% Monastrell,
5% Cinsault

Vol alc. 14%

Suelo: Arena, arcilla y piedra caliza con guijarros redondos en la superficie. Un terroir similar al de Châteauneuf-du-Pape. En 1880 Joanny Dupond plantó el viñedo La Renjardière en lo que hasta entonces era un bosque derobles llamado La Renjarde. Cinco generaciones después Hervé Dupond selecciona las mejores parcelas posibles para garantizar la calidad de sus vinos.

Vinificación: Las uvas son clasificadas y despalilladas. Maceración de alrededor de 15 días en tanques de hormigón.

Crianza: 10 meses en cubas de hormigón.

NOTAS DE CATA

Color púrpura. Aromas de frutos rojos, frambuesa, mora, con notas de pimienta y otras especias. Hermosa persistencia en el paladar con taninos bien integrados.



LA PLANETTE 2016



FICHA TECNICA

AOP Minervois La Livinière

40% Syrah, 40% Garnacha,, 20% Monastrell

Vol alc. 14,5 %

Suelo: Mesetas altas de arcilla caliza

Vinificación: Vendimia manual y selección.

Vinificación tradicional con ligeros remontados al inicio de la fermentación alcohólica. Fermentación a temperatura controlada a unos 26^a c.

Crianza: Un año en barricas que han contenido un vino blanco durante 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo púrpura. Nariz opulenta, frutas negras ligeramente especiadas. Después notas de trufa y tapenade de aceitunas negras. Al paladar es redondo y equilibrado, con aromas de madra de boj y frutos negros otra vez y un excepcional frescor mentolado al final. Un vino pulido y elegante, que expresa perfectamente el atípico terroir de los viñedos en alura de La Livinière.



CREMANT DE LIMOUX BRUT



FICHA TECNICA

AOP Limoux

60 % Chardonnay, 30 % Chenin, et 10%
Pinot Noir

Vol alc. 12 %

Suelo: Argilo calcáreo. Los viñedos se encuentran en el Oeste de Limoux a una altitud entre 200 y 300 metros, con una precipitación media de 800 mm anuales. El clima es humedo y templado, abierto a los vientos del Oeste. La maduración es más tardía que en los terroirs mediterráneos.

Vinificación: Método tradicional. Vendimia manual. Se vinifica como un vino blanco clásico en tanque a 15º. Después de un cuidadoso ensamblaje de distintos tanques el vino se embotella añadiendo levaduras seleccionadas. Comienza entonces la segunda fermentación. Después de 15 meses sobre sus lías las botellas se ponen cabeza abajo para su degüello eliminando las impurezas, se rellenan con licor de expedición y se sellan con corcho.

Crianza: 15 meses en botella

NOTAS DE CATA

Espuma sedosa, con burbujas pequeñas y apretadas. Color amarillo pálido. Nariz marcada por la vivacidad de la manzana verde y los cítricos, fina, armoniosa y prometedora. Directo en boca, elegante, con delicadas notas frutales, melocotón.



LA CITÈ ORIENTALE 2017



FICHA TECNICA

IGP Comté Tolosan

25% Viognier. 25% Gewurtztraminer,
25% Muscat, 25% Riesling

Vol alc. 11,5 %

Suelo: Suelos de caliza y arcilla que permiten una lenta maduración de las uvas y una perfecta concentración de aromas. Todas las parcelas seleccionadas para este cuveé tienen influencia oceánica.

Vinificación: Prensado suave y lento. Fermentación en tanques de acero inoxidable. El control de la temperatura es muy importante para permitir una correcta expresión aromática. Los diferentes lotes se ensamblan tras la fermentación alcohólica. Sin fermentación maloláctica. Se embotella al principio de la primavera

NOTAS DE CATA

Un vino blanco seductor con una nariz muy intensa y distintiva. Sorprendente, con notas exóticas y florales. Ofrece rosa, lichi, jazmín, flor de naranjo y melón en nariz. Fresco y agradable al paladar.



VILLA GRAND CAP 2017



FICHA TECNICA

Vin de France Blanc Sec

100% Gros Manseng

Vol alc. 11,5 %

Suelo: Más que un terroir hay una búsqueda de estilo para crear un vino blanco seco con variedades con similitudes aromáticas pero que se complementan para dotarlo de estructura. Las parcelas elegidas son casi todas de influencia oceánica excepto algunas de Sauvignon de zonas más calurosas

Vinificación: Maceración de 8 a 18 horas antes de un prensado suave y progresivo. El control de la fermentación, especialmente la temperatura, es indispensable para proporcionar a este vino su intensidad aromática. Sin fermentación maloláctica, para preservar la frescura.

Crianza: 4 meses sobre lías

NOTAS DE CATA

Color claro, brillante, con reflejos amarillos, Expresivo en nariz, afrutado, con notas de cítricos (pomelo rosa, limón) y frutas exóticas (lichis). En boca es vivaz, con las mismas notas frutales. La frescura de este vino permite disfrutarlo con cualquier clase de cocina del mar



LA RESERVE PETIT MANSENG



FICHA TECNICA

Vin de France

100% Petit Manseng

Vol alc. 12 %

Suelo: Parcelas seleccionadas de Petit Manseng a los pies de los Pirineos. Circunscrita a ciertas areas del Sudoeste la Petit Manseng es una variedad poco común que puede producir blancos secos o "moelleux". Sus notas exóticas, su acidez natural y su grasa ofrecen un formidable soporte para la elaboración de vinos dulces aromáticos, equilibrados y frescos.

Vinificación: Las uvas se vendimian en plena maduración y ofrecen un mosto denso y aromático.

Crianza: Simplemente en cuba para preservar la autenticidad de la fruta.

NOTAS DE CATA

Este vino blanco dulce combina frescura y equilibrio con una delicadeza ideal. Sus notas de piña y albaricoque, su redondez y su flexibilidad se funden bajo un ligero dulzor. Bellas notas de cítricos. Un vino gourmet y equilibrado.

