

Occultum Lapidem

AOC Côtes-du-Roussillon

blanc
white



LES CÉPAGES

Grenache blanc, Grenache gris et Vermentino.

LE TERROIR

Les raisins proviennent essentiellement du secteur de Latour de France composé de gneiss.

LES VENDANGES

Manuelles en caisse.

LA VINIFICATION

Après pressurage de la vendange entière, nous réalisons un débouillage à 10 °C, statique à froid, naturellement. La fermentation alcoolique se fait à 18 °C dont 70 % en cuves inox et 30 % en demi-muids (fûts de 600 l). La fermentation malolactique est bloquée.

L'ÉLEVAGE

Il dure 9 mois dont 70 % en cuves inox et 30 % en demi-muids (majoritairement neufs) avec batonnage.

LA DÉGUSTATION

Robe : belle robe dorée.

Nez : arômes de fruits à noyau (abricot, pêche), note florale délicatement grillée, minéralité et complexité.

Bouche : belle attaque fraîche, pleine de minéralité et de complexité. Vin équilibré par la fraîcheur et le gras du Grenache blanc. Notes de fruits à chair blanche avec quelques pointes vanillées.

Avec ce vin nous avons aimé :

tajine de poulet aux abricots.

Température de dégustation : 10-12 °C.

La garde : de 3 à 5 ans.

GRAPE VARIETIES

Grenache blanc, Grenache gris and Vermentino.

TERROIR

The grapes come mainly from the area of Latour de France, composed of gneiss.

HARVEST

By hand in small baskets.

VINIFICATION

After pressing of whole grapes, we carry out a natural cold static settling at 10°C. Fermentation is carried out at 18°C, 70% in stainless steel vats and 30% in "demi-muids" (600 l barrels). Prevention of malolactic fermentation.

MATURING

9 months, 70% in stainless steel vats and 30% in "demi-muids" (mainly new) with "batonnage" (stirring of the lees).

TASTING

Colour: lovely golden hue.

Nose: stone fruit aromas (apricots, peach), a delicately roasted floral touch, minerality and complexity.

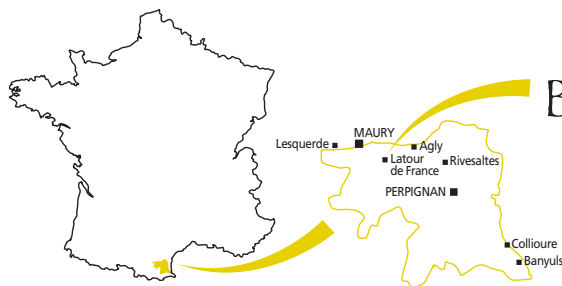
Palate: lovely and fresh on entry, full of minerality and complexity. Well-balanced wine thanks to the freshness and the fat of the white Grenache. Notes of white flesh fruits with hints of vanilla.

Recommended food pairing:

chicken Tajine and apricots.

Serving temperature: 10-12°C.

Ageing potential: 3 to 5 years.



DOMAINE DE
BILA-HAUT