



IGP Côtes de Thongue | Millésime 2025

Cépages

Chardonnay	<div style="width: 70%;"></div>	70%
Sauvignon blanc	<div style="width: 30%;"></div>	30%

Histoire

Inspirée de la légende de « Sauto Roc », cette gamme puise son identité dans un imaginaire local, où l'on raconte qu'un dragon, lassé du silence, s'amusait à bondir de colline en colline. Endormi quelque part entre les reliefs, il semble encore veiller sur ce paysage vallonné, façonné par le temps et traversé par la Thongue, ce cours d'eau qui a prêté son nom à l'IGP. Au cœur des Côtes de Thongue, nos vins expriment avec justesse la singularité de ce terroir : des cuvées de caractère, marquées par la fraîcheur, l'équilibre et l'identité de leur origine.



Terroir

Sols argilo-calcaires et limoneux. La dégustation des baies au sein du vignoble permet de déterminer le profil aromatique et de définir la date optimale des vendanges à pleine maturité de chaque cépage.



Vinification

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation. Pressurage direct - Mise au clair + stabulation des bourbes puis filtration des bourbes. Fermentation à 16°C avec des levures sélectionnées. Soutirage puis élevage sur lies fines pendant 4 mois. Conservation en cuve.



Dégustation

Robe brillante et lumineuse. Le nez s'exprime avec finesse sur des notes de pêche blanche, rehaussées par des agrumes mûrs. En bouche, l'ensemble est ample et harmonieux, porté par un bel équilibre et une fraîcheur bien intégrée, avant une finale longue, nette et rafraîchissante.



Accords mets & vins

Ce blanc s'accorde très bien avec des poissons grillés à la plancha, une salade grecque, ou une cuisine exotique parfumée au gingembre ou à la citronnelle. Il accompagne aussi parfaitement un chèvre frais. Et pour l'été, c'est un vin idéal à partager sur une table ensoleillée, simple et conviviale.



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.