



IGP Haute Vallée de l'Orb | Millésime 2025

Cépages

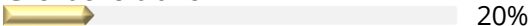


Chardonnay



80%

Grenache blanc



20%

Histoire

Niché dans les hauts cantons biterrois, au cœur de l'appellation Haute Vallée de l'Orb, notre vignoble se situe à une altitude allant jusqu'à 450m. À la nuit tombée, les températures chutent et viennent adoucir les chaleurs estivales et le climat Méditerranéen. Ce mésoclimat confère aux raisins cultivés pour la gamme « Les Nuits » une grande fraîcheur que l'on retrouve à la dégustation.



Terroir



Terroir composé de schistes noirs.

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 avec filtration des bourbes et fermentation.

Vinification à 16°C avec des levures sélectionnées. Soutirage puis élevage sur lies fines et sur bois pendant 4 mois.

Conservation en cuve.

Dégustation



Belle robe cristalline. Notes fines et florales mêlées d'une pointe d'amandes grillées. La bouche est bien équilibrée, complexe, avec une finale tout en fraîcheur et en délicatesse.

Un blanc riche et complet.

Accords mets & vins



À tenter sur une tarte estivale type tatin de courgette et burrata, un médaillon de cabillaud purée de panais ou une blanquette de veau généreuse.

Récompenses



Grand Or – Concours des Vinalies Occitanie 2026



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.