



DÉGUSTATION

Cristalline, brillante avec des reflets verts. Franc et intense, avec un premier nez d'asperge verte mêlé aux fruits tropicaux (goyave et maracuja). En bouche une entrée grasse et savoureuse, avec un milieu de bouche très construit, une bonne concentration et une finale sur l'acidité et la fraîcheur.

SUGGESTIONS

Ceviche de coquilles et jacks à la sauce aux fruits de la passion et citron vert, le meilleur plat pour ce vin !

RÉCOMPENSES

91 pts : JAMES SUCKLING

TEMPÉRATURE

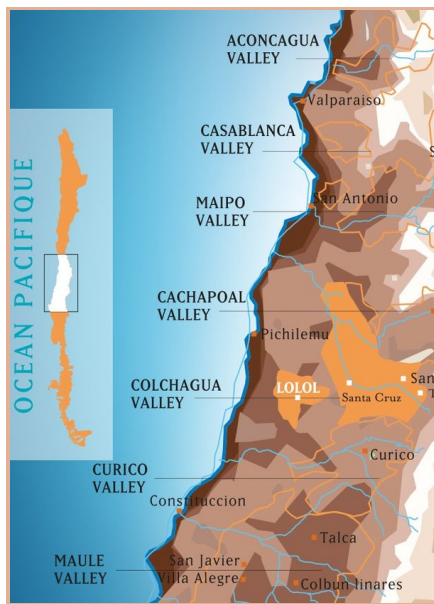
10-12°C.

CONSOMMATION

1-3 ans.

HUMO BLANCO HUMO BLANCO - SAUVIGNON BLANC 2016

VIN ORGANIQUE 100 % Sauvignon Blanc - Cépage d'origine française (Loire et Bordeaux) très aromatique qui donne des vins très fruités et vifs. Clone 242 / Porte greffe 3309 C.



CÉPAGE

100 % SAUVIGNON BLANC - Cépage d'origine française (Loire et Bordeaux) très aromatique qui donne des vins très fruités et vifs. Clone 242 / Porte greffe 3309 C

VIGNOBLE

Terroir

Un terroir idéal : des colluvions lentement érodées d'un massif granitique de diorite (roche métamorphique) résultant une importante pierrosité, un sol profond et très aéré.

Densité de plantation

4000 pieds / ha.

Climat

Continental tempéré par l'influence pacifique qui apporte des nuits fraîches et du brouillard matinal.

Age moyen des vignes

15 ans.

Rendement

11 000 kg/ha.

Origine localisation

Vignoble 100% originaire de Lolol, viticulture biologique et biodynamique certifié Demeter.

ELABORATION

Vendanges

Vendange manuelle en bins de 500 kg, tôt le matin pour profiter des faibles températures nocturnes. La récolte est transportée à la cave immédiatement et stockée au froid pour préserver la fraîcheur des arômes.

Vinification

Le raisin est introduit dans le pressoir pneumatique sous atmosphère contrôlée par de la neige carbonique pour éviter les oxydations. Les raisins y macèrent avec la pellicule pendant 6 à 12h, cela nous permet une excellente extraction aromatique. Décantation statique à froid pendant 48h. Fermentation après inoculation à 16°C, nous ne laissons pas de sucre résiduel et le vin n'a aucun contact avec le bois.

Élevage

Travail des lies sans soutirage et sans sulfitage pendant 1 ou 2 mois afin de travailler l'équilibre et d'avoir une bonne présence en bouche.

LE MILLÉSIME

Selon notre oenologue Francisco Fernández, les vendanges 2016 ont été d'une rare intensité ! Suite aux fortes pluies du mois d'avril, la récolte semblait difficile et nous avons dû joindre toutes les connaissances et compétences de chacun pour relever le défi engendré par ces conditions climatiques difficiles. Le principal problème a été la forte humidité et les grandes variations de températures. Cependant, au contraire d'autres vallées, le bilan est plutôt positif. Les vins blancs offrent une grande expression aromatique, une fraîcheur et un réel plaisir à la dégustation. Pour ce millésime 2016, les rendements sont plus faibles que lors des précédentes années, nous offrant donc une meilleure concentration. La vinification intégrale nous a donné d'excellents résultats. Cette méthode, utilisée pour les blancs et les rouges, est l'une des clés nous permettant de révéler l'expression du fabuleux terroir de Lolol.