



LE DOMAINE D'ADRIEN

Coup 2 foudres Blanc



Le terroir

Climat méditerranéen - Air très sec
Moyenne des températures
annuelles 15 °C - 339 jours de soleil
par an - Coteaux escarpés.
Âge des vignes : 20 ans
Terroirs de schistes

Vinification

Pressurage direct.
Vinification spontanée,
fermentation naturelle en levures
indigènes.
Elevage en cuve inox
Sulfites : 21 mg/l

Alliances Gastronomiques

Viandes blanches, poissons et
fromages



Assemblage

Macabeu (80%)
Muscat (20%)

Travail à la vigne

Taille manuelle
Désherbage mécanique.
Traitement Poudrage Soufre

Vendanges

Récolté à la main et transporté en
cagettes pour préserver le raisin

Rendement

25 hl/hectare

Dégustation

Jolie couleur aux reflets d'or pâle, nez
assez complexe aux notes de fruits à
chair blanche (pêche), d'épices douces
et de chèvrefeuille, la bouche est
fraiche en attaque, avec une petite
pointe tannique qui fait saliver, on
retrouve les notes de fruits en finale,
avec un soupçon de noix fraiche.

