

CLOS BLANC BLANC 2020



LA
MARTINETTE
— · CHÂTEAU · —



*Une cuvée monocépage pour exprimer l'empreinte
du terroir calcaire de La Martinette.*

Cette cuvée rare se distingue des blancs de notre région : notre volonté est de retranscrire l'expression la plus pure de notre terroir. Issue d'une parcelle de vieux Rolle sur marnes calcaires, cette cuvée révèle toutes les nuances et la richesse minérale de notre terroir.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION :

CÉPAGES

Rolle 100%

DEGRÉ D'ALCOOL

13,5%

Les raisins sont soigneusement récoltés à la main, en plusieurs tris, puis pressés délicatement en grappe entière afin de n'extraire que les meilleurs jus, les plus fins. La fermentation est conduite en partie en fûts de chêne français de 500L et en cuves ovoïdes en grès de 225 litres pour intensifier la minéralité de nos sols calcaires. Les vins sont ensuite élevés pendant 12 mois sur lies totales puis assemblés.

Un vieillissement complémentaire de 8 mois est réalisé en cuve béton avant leur mise en bouteille.

CARACTERISTIQUES SENSORIELLES :

Une robe jaune pâle teintée de légers reflets argentés et brillants. Un nez d'une grande finesse avec de subtils arômes de fleurs blanches et de fruits blancs (pêche, poire) marqué par une persistance sur des notes crayeuses et salines. La bouche révèle une texture souple et généreuse qui s'étire sur des notes minérales avec une touche toastée. La finale révèle une incroyable longueur, bien équilibrée soutenue par une belle fraîcheur.

ACCORDS METS & VINS :

Marqué par de subtiles notes calcaires, Clos Blanc s'associe particulièrement bien avec un carpaccio de langoustines, un poulpe grillé, des viandes blanches avec une sauce crémeuse ou encore un risotto aux champignons et au parmesan.

