



Ce vin est issu du cépage Chenin ou Pineau de Loire. Les vignes ont été plantées à partir de 2012 sur des sols argilo-calcaires. Ce vin est donc produit depuis peu de temps, la première récolte fut en 2015.

NOTES TECHNIQUES :

La récolte se fait manuellement en caisses, le matin pour garder la fraîcheur, en 3 fois pour trier et respecter au maximum le raisin. Celui-ci est acheminé jusqu'au pressoir pneumatique où il va libérer tranquillement son jus. La fermentation se fait entièrement en barriques de 228 à 400 litres.

L'élevage en barriques est prolongé jusqu'au mois de septembre l'année suivant la récolte. Les différents fûts sont assemblés en cuve puis mis en bouteille début novembre.

COMMENTAIRES :

Ce vin très aromatique et ample est un vin sec. Il développe en bouche des arômes d'agrumes, ananas et de banane avec une note de bois bien subtil. Il peut aussi développer des parfums de fleurs blanches tel que le jasmin ou encore de poire.

ACCORD METS-VINS :

L'Hérault - iN peut être servie entre 10°C et 13°C en mise en bouche, à l'apéritif, avec des crustacés, fruits de mer, poissons, fromages à pâte cuite et pourquoi pas à toute heure. Cette cuvée peut être carafée pour s'exprimer davantage.

Bonne dégustation !