

Blanc de Noirs



Para vinificar nuestro Blanc de Noirs, vendimiamos temprano nuestras jóvenes viñas de Cinsault (15 años de media) localizadas sobre suelos arcilo-calcarios de la isla Saint-Martin.

Seleccionamos uvas específicas a esa zona de producción, suelos arcillosos que provienen de la decarbonatación de la roca calcaría, pero que guardan una granulometría interesante, casi arenosa y que le otorgan una buena oxigenación .

La edad de las viñas y esa configuración de suelos pobres oxigenados, son dos pilares esenciales que nos permiten producir un blanco con raza y elegancia.

La elección del Cinsault, variedad antigua sin color en el zumo, nos permite después de un prensado directo, pasar a una vinificación tradicional « en blanco ».

No buscamos un camino complejo para vinificar nuestro Blanc de Noirs, pero más bien proceso simple, poco intrusivo, en vista de expresar antes de todo la singularidad del Cinsault a través de esta elección atípica.

Después de la vendimia, las uvas son prensadas directamente y ubicadas inmediatamente en tina de hormigón, para iniciar su fermentación a baja temperatura (14°C) durante 10 días.

La crianza se hace en tina asta el embotellado.

Nuestro Blanc de Noirs es un vino singular, impactante, que asocia finura y complejidad aromática, con notas de fresa del bosque o el cassis.

PUNTOS CLAVES

Prensado directo - Levaduras indígenas

Fermentación a baja temperaturas durante 10 días

Desfangado natural por gravedad – Crianza en tina hormigón

Perfil atípico, con un aroma complejo a pequeños frutos rojos

Largo y sutil acidez en final