



Lovelie

IGP Cité de Carcassonne 2024

75 cl - 13 % VOL

Sur deux parcelles de ce piémont pyrénéen orientées nord, cette cuvée est un assemblage de Viognier au caractère unique, qui s'épanouit sur un sol peu profond caillouteux, complexe argilo-humique.

La Roussanne pousse quant à elle sur un socle de pur grès.

Ces parcelles entourées du petit « bois du curé » sont protégées et épargnées par la sécheresse. Ce vin blanc, d'une grande fraîcheur et à la minéralité marquée, offre une bouche délicieusement équilibré.



Cépages

50 % Roussanne, 50 % Viognier

Vinification

Vendanges au petit matin à l'optimum de maturité sur des parcelles spécifiques pour cette cuvée.

Pressurage immédiat avec une presse membranaire, puis refroidissement et débourbage.

Pour finir, bâtonnage sur lies sur la première phase fermentaire.

Élevage

Élevage pendant 4 mois en cuve inox avec soutirages mensuels.

Dégustation

La robe pâle aux reflets dorés, dévoile un nez aux notes de fleurs blanches, portées par le parfum du tilleul et la douceur du miel d'acacia. En bouche, l'attaque est tout en fraîcheur et délicatesse. Elle laisse s'exprimer des notes florales et miellées.

Ce vin aérien, minéral et gourmand appelle les beaux jours et les instants partagés autour de mets délicats.

Température de service conseillée : 5 à 12°C

Accords mets & vin

Lovelie accompagnera amoureusement un loup grillé au fenouil, un curry de légumes au lait de coco, ou encore un fromage de chèvre des Corbières et sa pâte de coing.