



Indication Géographique Protégée Conté Tolosan Moment de détente...2018



Cépages : Sauvignon Sémillon

L'âge moyen des vignes est de 25 ans avec un rendement annuel de 35 HL

Vignoble :

Notre exploitation familiale est située au Nord de la zone d'appellation FRONTON dans le Tarn et Garonne. Les sols sont composés en majorité de boulbène avec certaines parcelles ayant plus de gravier.

Travail à la vigne :

La conduite du vignoble est raisonnée, je traite au plus rapproché des pluies en variant les cadences en fonction de la pression maladie. Les vignes sont totalement enherbées avec sous le cordon une bande désherbée chimiquement pour l'instant. Sur une partie du vignoble nous avons mis en place depuis 3ans « la confusion sexuée » (évite les insecticides contre le vers de grappe) sur un ilot (15 HA) cela fonctionne très bien.

Vinification :

La détermination de la date de vendange est très importante pour avoir une bonne matière première. Les vendanges sont mécanisées, machine à vendanger, tombereau avec vis sans fin pour vider dans l'érafloir fouloir. Ensuite la vendange est acheminée par une pompe à marc directement dans le pressoir. Une macération est réalisée pendant 3-5 heures puis le pressurage est lancé. Le moût est ensuite amené dans la cuve de débouillage où il est refroidi à 3°C pendant 24 heures. Après ces 24 h le moût est envoyé dans la cuve de fermentation, où il est levuré et maintenu à 16 °C durant la fermentation.

Au bout de quelques jours de fermentation et selon la teneur en sucre résiduel voulu, j'arrête la fermentation par le froid en descendant le vin à -3°C pendant quelques jours pour que les levures soient inactives. Par la suite je filtre et je conditionne.

Dégustation :

Les arômes d'agrumes et de pommes sont présents en bouche
La température de service est de 10 à 12 °C

Moment de détente est à servir en apéritif, sur du foie gras du sud ouest, ou sur des desserts un peu acide (tarte au citron, fruit blanc...)

Conditionnement « Moment de Détente... »

Bouteilles de 0,75 litres par cartons de 6 bouteilles.