

Les Cantegrits

SAINT MONT
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Blanc

5L - 10L



L'histoire du vin

A l'image des soirées conviviales gasconnes, les Cantegrits incarnent en toute simplicité, la qualité de notre savoir vivre.

Le terroir

Cette cuvée est issue de l'assemblage des 3 terroirs de l'appellation : argiles calcaires, argiles bigarrées et sables fauves. Les parcelles ont été sélectionnées en pied de coteau pour privilégier l'expression aromatique du raisin.

Les cépages

Gros Manseng
Petit Courbu
Arrufiac

Conduite du vignoble

Conduite traditionnelle, taille Guyot (à 1 ou 2 bras), ébourgeonnage et pincement de grappe, palissage, effeuillage précoce, vendanges en vert. Les sols, généralement enherbés pour limiter la vigueur du vignoble peuvent être travaillés 1 rang sur 2 en situation de terroirs limitant en eau. La protection du vignoble est raisonnée grâce à des outils et techniques de dernière génération.

Vinification

Les différents cépages récoltés à maturité optimale sont vinifiés séparément. Pour le cépage Gros Manseng, une macération pelliculaire de 6 à 8h est effectuée afin d'extraire les arômes de la pellicule. Les jus de goutte sont obtenus par un pressurage pneumatique doux. Un léger débourage est réalisé avant de lancer la fermentation alcoolique dont la température est régulée entre 18 et 20°C. Pas de fermentation malolactique.

Elevage et potentiel de garde

Elevage en cuve inox, sur lies, d'une durée de 4 à 5 mois minimum.
Potentiel de garde - 3 ans.

Dégustation

Vif et d'une grande fraîcheur, ce vin à la bouche riche et harmonieuse séduit par ses arômes de pamplemousse, pêche, poire et abricot. Une finale croquante.

Accords mets/vin

A l'apéritif, entrée, poissons et crustacés. Il est également recommandé avec du fromage (Comté, fromage des Pyrénées).



Plaimont

