



DOMAINE DE GUILLAU

Prélude 2025

IGP Comté Tolosan - *vin blanc sec*
Mis en bouteille à la propriété

Présentation

Dans une région peu connue pour ses blancs, cette cuvée révèle une expression fraîche et séduisante du Quercy.

Cépages

Viognier et Chardonnay

Vinification et élevage

Les vendanges sont réalisées à la main, le raisin est refroidi en dessous de 6°C puis chaque cépage fait l'objet d'un pressurage pneumatique. Le moût subit un débourbage statique de 2 jours, puis est vinifié en cuve inox à une température comprise entre 17°C et 19°C. La fermentation malolactique est bloquée. Le contrôle des températures permet de préserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes. Après une filtration, le vin est assemblé et mis en bouteille.

Notes de dégustation

Une robe or pâle brillante annonce un vin tout en finesse. Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes, mêlées à des arômes de poire et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est ronde et onctueuse, rapidement équilibrée par une belle vivacité. Une pointe minérale vient souligner l'ensemble et prolonge la persistance aromatique avec élégance. Il peut se déguster à l'apéritif et s'accorde parfaitement avec un plat de fruits de mer, poissons, viandes blanches, ou encore une cuisine asiatique.



Domaine de Guillau - JC.Lartigue et fils

82270 Montalzat

contact@domainedeguillau.fr

+33 6 11 86 22 04

