



DOMAINE DE GUILLAU

Sonate 2024

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

Présentation

Cette cuvée de blanc, issue d'une production confidentielle, reflète l'attention portée à nos cépages blancs. Chaque étape, de la sélection des raisins à l'élevage, vise à révéler la précision et la pureté du fruit. Un vin d'une grande finesse, parfaitement équilibré.

Cépages

Viognier et Chardonnay

Vinification et élevage

Avant les vendanges, le nombre de grappes et la surface foliaire est maîtrisés : effeuillage manuel, vendanges en vert. La récolte se fait à la main, les raisins sont refroidis en dessous de 6°C et pressés le même jour. Les meilleurs jus uniquement sont gardés pour produire cette cuvée, ils subissent un débourage statique de 2 jours, puis sont vinifiés à basse température en cuve inox jusqu'à une densité de 1040. À ce stade une partie du moût est transféré par gravité dans des fûts neufs. La fermentation alcoolique se poursuit toujours à une température contrôlée de 17°. La fermentation malolactique est bloquée. L'élevage sur lies se poursuit dans ces mêmes fûts durant 6 mois avec un bâtonnage régulier afin de travailler la texture la stabilité et l'aromatique du vin.

Notes de dégustation

La robe d'un or pâle brillant invite à la découverte. Au nez, des arômes fins se dévoilent avec élégance : notes balsamiques délicates de toast, pin et bois exotiques se mêlent à une dominante fruitée d'ananas et de fruits exotiques. La bouche séduit par sa fraîcheur et sa suavité, portée par une intensité fruitée remarquable. La finale, longue et délicatement toastée, confirme l'équilibre et la finesse de ce vin, parfait pour accompagner vos moments privilégiés.



Domaine de Guillau - JC.Lartigue et fils

82270 Montalzat

contact@domainedeguillau.fr

+33 6 11 86 22 04

