



VIN BIOLOGIQUE

SUR PILOTIS

AOP Corbières blanc 2025



Nos vins ont l'identité d'un terroir que nous aimons et respectons.
Les noms de nos cuvées lui rendent hommage.

“Sur Pilotis” : quand la légèreté devient nécessaire

“Sur pilotis” évoque pour nous la magnifique balade qui traverse les étangs de Peyriac de mer jusqu'à l'étang du Doul.
Emprunter ce chemin revient à éprouver une sensation incroyable de liberté avec l'impression grisante de marcher sur l'eau.

Cette cuvée associe fraîcheur et vivacité avec un petit côté iodé.

Un vin à déguster en toute liberté.



Terroir

Argilo-calcaire, parcelles en côteaux , altitude de 50m.



Cépages

20% grenache blanc (15 ans), 20% roussanne (40 ans), 20% vermentino (15 ans),
20% Clairette (15 ans), 20% Maccabeu (15 ans).



Production annuelle

10 000 cols



Mode de culture

Agriculture biologique, agroforesterie, couverts végétaux afin de développer
une agriculture du vivant.
Vendanges manuelles en cagettes.



Vinification

Transport de la vendange en camion frigorifique et stockage la nuit à 5° C afin de
préserver la fraîcheur des raisins. Macération pelliculaire dans le pressoir puis
pressurage direct. Fermentation basse température. Elevage sur lies en cuve avec
batonnage régulier.



Notes de dégustation

Robe : brillante et très pâle.

Nez : élégant et fin avec des senteurs de citron et de pamplemousse.

Bouche: ample et tonique, à la finale iodée avec un léger tanin qui donne de l'allonge.



Garde : 5 ans



Accord mets et vin

Vin plaisir, vin gourmand, peut se déguster en apéritif ou sur des poissons grillés rôtis ou
poêlés, et des fruits de mer.



T° de service

Servir à une température entre 10° C et 12°C.



Conditionnement

Carton de 6 bouteilles bordelaises.

Degré 12,5 %.

