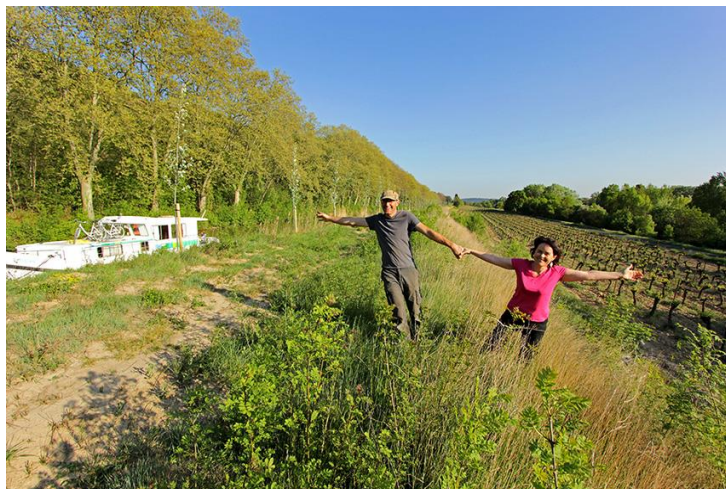




Blanc des Maels 100% Colombard Pays d'OC



Terroir et environnement : Sur les rives du canal du midi entre Roubia et Argens minervois, les terres sont argilo limono calcaires

Cépage : 100% colombard

Densité de plantation : 4500 pieds à l'hectare

Vinification et élevage : Le Colombard est récolté début septembre. Pressurage direct et vinification à 18°C. Vinifié en laissant une pointe de sucre résiduelle pour adoucir l'acidité

Mode cultural : Nos vins sont certifiés **BIO** depuis 2011. Depuis 2014, les nouvelles plantations sont menées en **Agroforesterie**. En effet nous plantons des haies autour de nos parcelles ainsi que des arbres et des nichoirs au milieu des vignes. L'objectif étant de ramener de la biodiversité. En parallèle nous mettons en place un couvert végétal dans les rangs afin de ne plus labourer et de stocker le carbone dans le sol.

Dégustation : Coup de Cœur Guide au Hachette des Vins 2023 « Un Colombard affriolant qui a enchanté le jury. Le nez complexe, loin des caricatures, passe en revue le fruit jaune confit, l'amande fraîche, le tilleul et le citron. Jamais exubérante mais tactile, ample et caressante, puis tonique en finale, la bouche restitue ce fruit raffiné et y ajoute un soupçon de douceur (4g/L de sucres résiduels) qui attise la gourmandise de l'ensemble. Avec des viandes blanches et des cuisines épicées. »



Domaine des Maels 11200 ARGENS MINERVOIS Tel. 04.68.27.52.29 ou 06.23.49.34.16
VIN BIO depuis 2011 certifié FR-BIO-01 E-mail:vignoble@domainedesmaels.com - www.domainedesmaels.com