

LES LARMES D'EMA BLANC 2023
Domaine des Capriers - Marion et Mathieu Vergnes

NOM DE LA CUVEE MILLESIME		Les Larmes d'Ema Blanc 2023		PRODUCTION / BTL		7500 bts	
APPELLATION		IGP Côtes de Thongue		RENDEMENT / HL		40 hl/Ha	
HISTOIRE DE LA CUVEE		À la création de la cuvée, c'était un chardonnay vinifié en fût. Puis avec l'arrivée en production du Viognier puis du Rolle sur le domaine, nous avons amené de la complexité à la cuvée qui est basée sur l'équilibre et le fruit.					
COMMENTAIRE DE DEGUSTATION TEMPERATURE DE SERVICE POTENTIEL DE GARDE		Un nez intense et expressif, grande maturité de fruit nuance de rose ancienne et d'épices, bouche chaleureuse, ample, pleine de tonus et de vivacité pour ce vin de caractère. Il peut se boire mais peu nécessite une petite aération, son plein potentiel sera là dans les 2 prochaines années.					
MARIAGE METS VIN		Nature à l'apéritif, il accompagne aussi bien les poissons grillés ou en sauce (lotte, saumon), mais il sera parfait avec des fromages à pâte cuite.					
VIGNES	CLIMAT		Méditerranéen, avec hiver doux et été chaud et sec				
	LOCALISATION (PAYS > REGION > VILLAGE)		France > Languedoc > Pussalicon				
	ENCEPAGEMENT (%)		Viognier 40 %	Chardonnay 40%	Rolle 20%		
	AGE DES VIGNES		15 ans	25 ans	6 ans		
	TYPE DE SOL		Marnes gréseuses et Terrasses calcaires				
	ORIENTATION		NORD-SUD				
	PARTICULARITE DE CETTE PARCELLE		La parcelle de Viognier est la parcelle du domaine ayant la plus forte densité 7800 pieds/hectare, ceci est très rare dans le languedoc.				
VENDANGES	RECOLTE		Machine				
	TRIAGE		Tri embarqué sur engin de récolte				
VINIFICATION	Vinification		Vinification séparée par cépage Presse directe des raisins égrappés				
	Foulage		Non				
	Durée de la FA		25 à 35 jours				
	Débourbage		Statique à basse température				
	FML		Non				
	Quel contenant		Cuve inox 50% Chardonnay en fût de chêne				
	Pigeage / Remontage						
	Contrôle de température		Entre 16° et 18°				
	Levures indigènes		Non				
TEMPS D'ELEVAGE + CONTENANT		Assemblage des cuves et fût en Mars					
BATONNAGE		Batonnage : régulier pendant 2 mois					
COLLAGE / FILTRATION		Collage : oui Filtration : oui					
UTILISATION DU SOUFRE		1gr/hl au moment de la presse + 3gr/hl à la fin de la FA + 1gr/hl à la mise en bouteille					