



COULOUS

vin biologique



Un lieu magique

Les Vignes de Coulois c'est un coteau extraordinaire par son terroir et son atmosphère que j'ai repris en 2019 à une voisine qui le cultivait en agriculture biologique depuis plus de 10 ans. Sur ce coteau bien exposé se trouvent de très vieux sémillons. Ma voisine m'avait prévenu : « tu verras, les vieux sémillons sont magiques ». Elle avait raison.

Vinification

Vendanges à la main en une trie avec un rendement de 15h/ha, pressurage doux sur pressoir pneumatique. Fermentation en cuve puis filtration tangentielle. Nez très pur d'abricot frais et sec. Le début de bouche est gourmand et riche. La finale citronnée est bien nette et vive. L'équilibre global est tourné vers la fraîcheur.

100% Sémillon, plantés en 1960

AOC Cadillac, millésime 2023

13° l'alcool, 85g de sucres