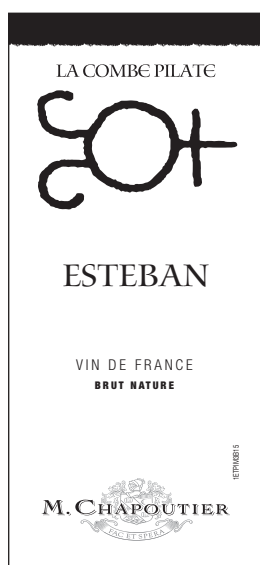


LA COMBE PILATE

blanc
white



LA COMBE PILATE EFFERVESCENT "ESTEBAN"

LE CÉPAGE

100 % Viognier.

LE SOL

Argile, galets roulés siliceux, cailloutis et loess calcaires. Zones avec leptynites (roche métamorphique gneissique) granitoïdes.

LES VENDANGES

Manuelle et précoce pour préserver toute la fraîcheur gustative et aromatique du cépage.

VINIFICATION

Pressurage direct des grappes entières. Sélection des meilleurs jus en sortie de pressoir. Débourage. Début de fermentation en cuve à basse température (12 °C) jusqu'à environ 10 % d'alcool. Mise en bouteille puis reprise naturelle de la fermentation (prise de mousse sans adjonction de sucre hexogène) jusqu'à environ 12 % d'alcool final.

L'ÉLEVAGE

Conservation 2 à 3 mois en bouteilles sur lie (élevage dit "sur latte") après achèvement de la prise de mousse.

LA DÉGUSTATION

Robe : or pâle aux reflets anisés.

Bulles fines et généreuses.

Nez : frais et éclatant. Notes d'agrumes, de fruits à chair jaune et de cailloux frappés.

Bouche : attaque acidulée, bouche fraîche et équilibrée. Bulles élégamment tapissantes. Notes de zestes de pamplemousse, bergamote et abricot. Finale saline et sapide.

GRAPE VARIETY

100% Viognier.

SOIL

Clay, siliceous pebbles, calcareous gravel and loess. Areas with granitic leptynites (Gneissic metamorphic rock).

HARVESTING

Early harvesting by hand to preserve the taste and aromatic freshness of the varietal.

VINIFICATION

Direct pressing of the entire bunches, followed by the selection of the best juices.

Settling.

Fermentation in low-temperature vats (12°C) until the wine reaches around 10% alcohol.

Bottling followed by natural continuation of the fermentation (i.e. "prise de mousse" is achieved without the addition of external sugar) until the sparkling wine reaches around 12% final alcohol.

MATURING

2-3 months ageing in bottle on the lees (referred to as "sur latte") after the fermentation is complete.

TASTING

Colour: pale gold with anise tints.

Copious fine bubbles.

Nose: bursting with freshness. Notes of citrus and chilled yellow-fleshed and stone fruit.

Palate: Tangy on entry, freshness and good balance on the palate, elegantly coated by the bubbles. Notes of grapefruit peel, bergamot and apricot. Tasty, saline finish.

M. CHAPOUTIER