



SAINTE LUCIE D'AUSSOU

Carignan blanc



Type de sol

Limons argileux, avec galets roulés sur molasse du miocène et grès rouge



Plantation

3600 pieds/ha
Parcelles de 1946 et 1947



Appellation

IGP Aude-Hauterive



Vendanges

Manuelles



Cépages

100 % Carignan blanc



Vinification

Pressurage direct en grappes entières, débourbage, fermentation à température contrôlée (16°C) en cuve inox. Bâtonnage sur lies en fin de fermentation



Elevage

8 mois en cuve inox puis en bouteille



Dégustation – Millésime 2022



Robe jaune clair lumineux, paré de délicats reflets argentés.

Le nez expressif et gourmand, s'ouvre sur des arômes intenses de fruits à chair blanche et de fruits exotiques frais, rehaussés de nuances florales.

L'attaque séduit par sa fraîcheur cristalline et son éclat aromatique. La texture, souple et harmonieuse, est portée par des saveurs juteuses de fruits frais. La finale, longue et aérienne, prolonge la dégustation sur des notes fruitées délicates et une agréable sensation de fraîcheur.