

Montagnère

IGP Ardèche Blanc 2018

13 % vol.

Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

Tel.: +33(0)4 75 52 75 36

Email : contact@masdintras.fr

www.masdintras.fr



Cépage

Chardonnay 40%

Viognier 40%

Vermentino 20%



Vignoble

Surface : 2 Ha

Densité de plantation : 4444 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 10 ans

Rendement moyen : 35HI/Ha

Type de sol : Argilo-limoneux-calcaire, orientation Sud-est



Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009.

Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitement à base de cuivre, soufre, et d'adjuvants d'origines végétales. Ebourgeonnage manuel.



Vinification

Récolte mécanique à la fraîcheur de la nuit. Pressurage. Léger débourbage. Fermentation alcoolique spontanée. Fermentation Malo-lactique. Elevé sur lies durant 6 mois.



Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.

Filtration clarifiante. Pas de stabilisants.



Dégustation



8 à 10°C.



Vin fruité, citronné, frais et floral aux arômes de pomme verte et d'agrumes. Ma bouche est fraîche et fine mais tout en rondeur.



Ce vin est à boire à l'apéritif, sur des poissons ou des fruits de mer.



Garde

12 à 14°C.

2 ans maximum.

DISPONIBLE EN FORMAT 375 ml et 750 ml.

