

DOMAINE ROTIER

Esquisse blanc sec 2020



Appellation	AOC Gaillac
Terroir	Le vignoble est installé sur un plateau correspondant à la terrasse moyenne du Tarn. Le terroir est constitué de très beaux sols de graves.
Assemblage	50% Len de l'El, 50% Sauvignon
Conditions climatiques	En 2020, l'hiver doux a précédé un printemps ensoleillé au début, plus arrosé par la suite. La floraison a eu lieu fin mai par beau temps. Après une période pluvieuse début juin, l'été a été chaud et très sec. Les vendanges se sont donc déroulées dans d'excellentes conditions et avec un parfait état sanitaire entre le 26 août au 9 septembre.
Vinification	Les raisins ont été vinifiés en cuve sans ajout de soufre, à 18/20°C, pour exprimer au maximum leurs qualités aromatiques.
Élevage	Un élevage en cuve sans adjonction de soufre a permis de conserver tout le fruit des raisins. L'embouteillage, toujours sans ajout de sulfites, a eu lieu le 11 février 2021.
Dégustation	D'un bel or pâle à reflets verts, ce vin frais, rond et fruité offre des arômes de fruits blancs et d'agrumes. La bouche est fraîche, fruitée et gourmande : un plaisir de vin, à boire jeune !
Accompagnement	A boire à l'apéritif, sur des fruits de mer, des poissons et des entrées. Il se marie également à la charcuterie locale. Il exprimera tout son potentiel servi à 8/10°C.

