

Intemporal Blanc — White

DOURBIE.



Une robe jaune claire aux reflets argentés.
Un nez puissant, fringant et ciselé offrant
une belle fraîcheur sur des notes d’ananas
qui se prolongent sur le fenouil sauvage,
parsemé de petites fleurs de garrigue de
printemps (aubépine, cyste). Une bouche
vive avec une pointe de minéralité qui
souligne la finale.

A light yellow color with silver highlights.
A powerful, dashing, chiselled nose
offering fresh pineapple notes, followed
by wild fennel and springtime garrigue
flowers (hawthorn, cyst). Lively on the
palate, with a hint of minerality on the
finish.

Intemporal Blanc — White 2021

Enfant chéri de son terroir, Intemporal est issu d'une sélection parcellaire de grenache gris. Une cuvée qui dégage une vraie personnalité, à l'image de ses racines ancrées dans le sol. Ode à la flamme qui court d'une génération à l'autre, ce slow wine célèbre la patience essentielle à l'élaboration du vin, autant qu'à sa dégustation.

A child of its terroir, Intemporal is made from a plot selection of Grenache Gris. A cuvée with a real personality, just like its roots in the soil. An ode to the flame that runs from one generation to the next, this slow wine celebrates the patience essential to making wine, as much as to tasting it.

Description

APPELLATION
Pays d'Hérault

CÉPAGE — GRAPE VARIETY
Grenache Gris 100%

TEMPERATURE DE SERVICE
10-12°C.

POTENTIEL DE GARDE
KEEPING POTENTIAL
5 ans.
5 years.

VENDANGES — HARVEST
manuelles, tri à la parcelle.
Manual, plot selection.

Culture

AGRICULTURE
Agriculture Biologique.
Organic agriculture.

TERROIR
Situé à 350 m d'altitude, en pleine garrigue, le vignoble bénéficie d'un micro-climat unique profitant d'une exposition Nord-Ouest. Un terroir avec une forte identité qui s'exprime dans ce vin.
Located at an altitude of 350 metres, surrounded by scrub, the vineyard enjoys a unique microclimate with north-western exposure. This highly distinctive terroir is expressed in the wine.

SOL — SOIL
Argilo-calcaire.
Clay-limestone.

DENSITÉ — DENSITY
4000 pieds/ha.
4000 feet/ha.

RENDEMENT — YIELD
12 hl/ha.

Vinification

CONTENANT — TANK
Cuve thermorégulée.
Barrique neuve.
Barrique 1 vin.
Ovoïde.
Temperature-controlled vat.
New barrel.
Barrel 1 wine.
Egg-shaped sandstone vat.

VIEILLISSEMENT — AGING
1/3 Barrique neuve, 1/3 barrique 1 vin, 1/3 ovoïde en grès: 20 mois.
1/3 new barrel, 1/3 barrel 1 wine, 1/3 egg-shaped sandstone: 20 months.

ALCOOL — ALCOHOL
13,5 % vol.

Accords mets/ vins — Pairing

Lotte aux agrumes basse température, fromages (roquefort, vieux comté, camembert), homard. Plat à base de truffes, Accords terre et mer (St Jacques/ foie gras). Foie gras seul. Gratin de fenouil et pommes de terre au pastis, ragoût de tofu fumé aux artichauts, panais rôtis au miel et cumin sauce yaourt et ail.

Low temperature monkfish with citrus, cheeses (roquefort, old comté, camembert), lobster. Truffle-based dishes, land and sea pairings (scallops foie gras). Foie gras on its own. Fennel and potato gratin with pastis, smoked tofu stew with artichokes, roasted parsnips with honey and cumin / yoghurt and garlic sauce.