

Mala coste Blanc — White

DOURBIE.



Une robe légèrement doré aux reflets argentés. Une belle intensité aromatique, florale (jasmin). Tout d’abord ample, charnu, sur des notes d’écorces d’agrume (mandarines) et une pointe de vanille bourbon. La finale est soutenue par une minéralité saline.

A light golden color with silvery highlights. Aromatic intensity, floral (jasmine). Initially full-bodied and fleshy, with notes of citrus peel (mandarin orange) and a hint of bourbon vanilla. The finish is sustained by a saline minerality.

Mala Coste Blanc — White 2022

Élaboré à partir de vignes de 50 à 80 ans d'âge, ce vin au caractère bien trempé tire son nom du lieu-dit « Mala Coste ». Cette côte exigeante distille des flacons tout en finesse qui libèrent une sensation de velours en bouche. Du Barry White liquide, agrémenté d'une touche de minéralité.

Assembled from 50 to 80-years-old vines, this full-bodied wine bears the name "Mala Coste", a rugged slope that produces refined wines with a silky, smooth mouthfeel. Liquid Barry White with a touch of minerality.

Description

APPELLATION
Languedoc

CÉPAGE — GRAPE VARIETY
Roussanne 35%,
Grenache blanc 35%,
Terret blanc 30%.

TEMPERATURE DE SERVICE
12°C.

POTENTIEL DE GARDE
KEEPING POTENTIAL
3 ans.
3 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
4500 pieds/ha.
4500 feet/ha.

RENDEMENT—YIELD
30 hl/ha.

Vinification

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

VIEILLISSEMENT — AGING
10% cuve thermorégulée - 50% barrique neuve - 25% barrique 1 vin - 15% ovoïde : 10 mois.

10% temperature-controlled vat - 50% new barrel - 25% 1-wine barrel - 15% egg-shaped sandstone vat: 10 months.

ALCOOL — ALCOHOL
14 % vol.

Accords mets/ vins — Pairing

Tarte rustique asperges/petit pois, velouté aux champignons, Loup au fenouil, fromage de chèvre sec, vieux comté, volaille avec de la crème et des champignons....
Mushroom soup, bass with fennel, dry goat's cheese, old comté, poultry with cream and mushrooms....

Distinctions — Awards

Médaille d'OR =
- Terre de vins.

Tim Atkin : 93/100.