

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 2023

530 bouteilles – bottles

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
7-8 ans.
7-8 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 meters, 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
Barrique neuve.
New barrel.

VIEILLISSEMENT — AGING
24 mois.
24 months.

ALCOOL — ALCOHOL
13 % vol.

Accords mets/ vins — Pairing

Poisson sauce homardine, lotte aux agrumes basse température, fromages (abondance, vieux comté, bleu), homard. Plat à base de truffes, accords terre et mer (st Jacques foie gras). Foie gras seul.

Fish with lobster sauce, monkfish with low-temperature citrus fruits, cheeses (Abundance, Vieux Comté, Bleu), lobster. Truffle-based dish, land and sea pairings (scallops, foie gras). Foie gras alone.

Distinctions — Awards

2024:
Terre de vins : Médaille d'ARGENT
Jancis Robinson : 17,4/20.