

HAUTES COMBES - DOMAINE DE FENOUILLET

Ce sont les fenouils sauvages que l'on trouve autour de nos vignes qui ont donné son nom au Domaine de Fenouillet. Le Faugères blanc représente moins de 2% de l'appellation. Hautes Combes est une cuvée qui célèbre ce terroir exceptionnel sur lequel notre Marsanne et Roussanne produisent un vin élégant, minéral, qui à son tour fera honneur aux plus belles tables.



CÉPAGE(S)

50% Roussanne, 50% Marsanne.

VIGNOBLE

Les plus hauts coteaux de schistes de Faugères. Altitude élevée pour la région (300 m), propice à une maturation lente et régulière des raisins. La structure et la composition de ces sols entraînent une limitation naturelle des rendements, offrant ainsi des vins d'une rare élégance.
Climat méditerranéen chaud et sec, tempéré par l'altitude.

TYPE DE SOL

Schisteux

VINIFICATION

Vendanges mécaniques nocturnes afin de préserver la fraîcheur aromatique des raisins. Égrappage. Pressurage sous gaz inerte. Débourbage statique à froid pour ne conserver que les bourbes fines. Fermentation autour de 15°C en cuve inox, sauf pour une partie des raisins (20%), vinifiés en barriques neuves de chêne français de 500 litres.

ÉLEVAGE

3 mois sur lies fines, en cuve inox avec batonnage hebdomadaire

DÉGUSTATION

ROBE : Jaune aux reflets dorés.
NEZ : Arômes intenses de fleurs blanches, de poire et d'épices.
BOUCHE : Très bel équilibre sur le gras et la douceur des fruits qui se prolonge sur une élégante fraîcheur.

ACCORDS

À déguster à l'apéritif, sur une blanquette de veau, des St Jacques poêlées ou des fromages à pâte pressée cuite.

LABELS ET CERTIFICATIONS

BIO, ecocert

CONSEILS DE SERVICE

A déguster à 10-12°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 4 ans

TAUX D'ALCOOL

13.5

@vignoblesjeanjean @vignoblesjeanjean Vignobles Jeanjean
Route de l'enclos, 34725 St Félix de Lodez - www.vignobles-jeanjean.com