

LEYROLE

IGP Pays d'Oc – Blanc

Bertil Capeau est un fidèle de la Cave Saint Maurice, fidèle et fier de l'installation de son fils Benjamin en 2012. Ainsi, depuis, ils forment tous les deux le GAEC Leyrole. Bertil vit la Cave comme une deuxième maison et ses parcelles de Chardonnay et de Viognier en constituent les jardins où chaque plante, feuille et grappe font l'objet d'un soin particulier. Bertil est un « gastronome » de la vigne et du raisin. Autant dire que vinifier et élever les vins issus de la parcelle Leyrole relève du bonheur !



Géologie du sol : Argiles avec des veines calcaires

Encépagement : Chardonnay, Viognier

Âge des vignes : Sélection de parcelles de 20 à 50 ans.



Vinification : Egrappage et foulage. Pressurage direct.

Les fermentations se déroulent en fûts de chêne neufs.



Elevage : 50% du volume élevé 6 mois en fûts de chêne.

TAV : 13,5% vol

Rendements : 60 hl/ha

- **Aspect visuel** :

Robe jaune doré, belle brillance.

- **Aspect olfactif** :

Arômes de miel, noisette fraîche, abricot et une légère pointe minérale.



- **Aspect gustatif** :

Rond, frais, très gourmand.

Accords mets et vins :

Vin de repas, à associer à des pièces nobles, fromages et dessert mandarine.



Température de service : 12-14°.

Durée de conservation : 2 à 3 ans.



WEINWIRTSCHAFT