

l'AMOUR DIVIN Blanc Sec

BIO - 2024

Cépages : **70 % Calardis blanc** *(cépages resistants aux maladies)*
30 % Souvignier gris *(cépages resistants aux maladies)*

Rendement : 60 hl/ha, 0,85 ha de vignes.

Viticulture : Travail dans le respect de l'environnement. Soin de la vigne par cuivre, soufre, et argile. Entretien mécanique de l'intercep, effeuillage, entretien de l'enherbement avec un « rolofaca », engrais verts, etc.

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid afin d'extraire les arômes. Pressurage lent en ne prenant que le cœur des presses. Débourbage à froid afin de faire sédimenter le jus. Fermentation entre 16°C et 18°C avec les levures indigènes du terroir. *Respect du cahier des charges de l'agriculture biologique.*

Notes de dégustation : Bon équilibre acidité/texture. Arômes d'agrumes, de mangue, de fleurs blanches. Arômes mentholés avec persistance.

Eric Fabre, sommelier caviste chez Atrium Vigouroux *(Cahors – 46)* : « Très clair, aux reflets verts, au nez intense de citron et de fruits exotiques, avec une petite touche de miel, de galet chauffé et de musc. On croirait presque un assemblage de sauvignon blanc et de chardonnay. Surprenant mais engageant. La bouche est assez ronde, avec une légère amertume bienvenue. »

Corentin Quemener – Caviste - Restaurant les Petits Crus *(Toulouse – 31)* : » Le Souvignier gris a été créé en 1983, avec pour « parents » le (gewurztraminer x riesling) et le Seyval blanc. Cette filiation confère aux baies une teinte rosée, et un certain caractère aromatique. Au nez, cette cuvée impose une certaine puissance, avec des notes d'agrumes, de fruits noirs… En bouche, une très belle acidité donne une structure très dense à ce vin, avec des notes fruitées qui se développent petit à petit. Complexe et très atypique, la bouche se termine sur de belles notes florales, et quelques touches citronnées très douces… Un véritable OVNI jusqu'au bout ! Les accords mets-vins recommandés : à l'apéritif bien sûr, mais aussi sur des fruits de mer, des poissons blancs ou encore un fromage bien affiné. »

Conditionnement : Bouteilles de 75 cl, 5 000 bouteilles.
Service : Entre 8°C et 10°C.
Accord : Crustacés et poissons.
Garde : jusqu'à 3 ans.
Récompensé par une médaille d'OR au Guide Gilbert et Gaillard 2025



EARL PAPYLLON
45 chemin des Brugues – 82800 Vaïssac
contact Mickaël : 06-77-11-93-31 /
domainederevel@yahoo.com

Mickaël Raynal