Fiche produit - Cuvée Horte Blanc

Appellation	I.G.P. Côtes de Thongue
Millésime	2020
Couleur	Blanc
Zone géographique	Lieu dit Malemort
Terroir	Grès calcaires
Superficie	0,45 hectare
Cépages	100% Marsanne
Travail des vignes	Taille courte - engrais organiques – labours de printemps. Rendement 50 hl/ha.
Vendanges	Au lever du jour (à la fraîche !) afin de limiter l'oxydation des raisins. Vendange manuelle
Vinification	Pressurage doux - maintien de températures basses (15/17°) - débourbage - travail sous gaz inerte (CO_2) - fermentation en cuves.

Dégustation	Un blanc tannique, minéral et un peu 'rentre dedans' dans le bon sens du terme.
Accords mets/ vin	Horte Blanc est idéal pour l'apéritif, le fromage ou un plateau de fruits de mer.
Garde	A boire sous trois ans (le fruit s'estompe avec le temps).

André Alingrin – Paysan Vigneron
Domaine de l'Horte - 34480 Magalas – France
Tél & fax : +33 (0) 4 67 36 62 75
domaine-horte @ hotmail.fr
www. domainedelhorte. com