

# JP CHARPENTIER

## Les CailLottes



- Type** ✓ *VDP OC BLANC*
- Couleur** ✓ Vin blanc, 13 %vol alcool
- Cépage** ✓ Grenache Gris
- Terroir** ✓ La parcelle est implantée sur des marnes calcaires.  
L'âge de ce grenache est de 104 ans et il s'exprime à une altitude de 275mètres.
- Origine** ✓ France, Languedoc, Félines-Minervois,  
Au pied de la montagne noire entre Carcassonne et Narbonne.
- Au vignoble** ✓ Ancienne plantation au carré la densité est de 4500 pieds/hectare. Grenache établi en taille gobelet.  
La culture est raisonnée, avec labour des sols, apports d'engrais organique, raisonnement des traitements en fonction du millésime.  
La vigne est conduite de façon ancestrale, le rendement est 80 hl/ha.
- Mode vinification** ✓ les vendanges débutent tardivement vers le 25 septembre et les raisins sont ramassés manuellement en caissettes de 30 kg. L'équilibre recherché est la rondeur avec une acidité présente mais non marquée.  
Pressurage direct, débourbage à froid, fermentation à 14 degrés.  
Assemblage des coules et des presses.  
Plusieurs sous tirage en fermentation pour favoriser l'expression du cépage.
- Élevage** ✓ Élevage en cuve sur lies fines durant 6 mois, soutirage et mise en bouteilles début avril.
- Dégustation** ✓ C'est un blanc élégant et fin qui sera l'agréable compagnon d'un poisson.  
Le bouquet est riche sur des arômes floraux et d'épices.  
La bouche ronde, délicatement mêlée de fruits blancs, se termine sur une note minérale.

*Le nom «Les Cailottes» provient d'un terroir de coteaux, à la terre calcaire et très pierreuse. Seulement 2600 hectares de grenache gris sont cultivés en France et produisent, pour la plupart, des vins doux et rosés. La particularité de ce grenache gris est d'être vinifié en blanc à partir d'une vigne plus que centenaire (104 ans). Le grenache gris ne s'incline absolument pas devant l'asperge et le mariage des deux est particulièrement intense.*