

# La Polissonne

de J.P. Charpentier

**Type** ✓ MINERVOIS

**Couleur** ✓ Vin blanc, 13,5% vol alcool.

**Millésime** ✓ 2018

**Cépage** ✓ 30% grenache blanc, 70% Roussanne

**Origine** ✓ France, Languedoc, **Félines-Minervois**.  
Au pied de la montagne noire entre Carcassonne et Narbonne.

**Terroir** ✓ **Marnes calcaires**.

**Au vignoble** ✓ Densité de plantation de 5300 pieds/ha pour la roussanne et le grenache blanc. Taille en cordon de royat pour la roussanne avec double plan de palissage et gobelet pour le grenache blanc. **La culture est raisonnée** avec labour des sols, apports d'engrais organique, **raisonnement des traitements en fonction du millésime**.  
Les rendements sont de 50 hl/ha et des vendanges en vert sont réalisées si nécessaire pour atteindre cet objectif de production. Les vignes sont jeunes et atteindront leur âge adulte en 2021. Cela laisse présager du potentiel des vins à venir.

**Mode de vinification** ✓ **Vendanges manuelles** en caissettes de 30 kg, tri des raisins à la vigne. Débourbage à froid pendant 15 à 18 heures. Fermentation entre 14° et 16° pour conserver le potentiel aromatique des raisins en **cuve inox** pour une partie. L'autre partie est vinifiée et **élevée en barrique**.

**Elevage** ✓ Elevage de **6 mois avec bâtonnage des lies**. Mise en bouteille en mars.

**Dégustation** ✓ Vin riche et puissant où se mêlent des notes florales et mellifères. Le boisé apporte la complexité au nez et permet d'avoir une bouche très suave et gourmande.  
A déguster entre 7° et 8°. A ouvrir et à carafier si possible 2 heures avant.  
En accompagnement des plats en sauce blanche ou en apéritif.

