



Lo Cèu 2022

Vin de France

Agriculture Biologique - Certifié par FR BIO 10

75cl 13%vol



Sol : Argilo Calcaire et Calcaire Herret, commune de Beaucaire sur Baïse

Cépages : 50% Petit Manseng, 30% Ugni Blanc, 20% Colombard

Age moyen des vignes : 35 ans

Sucre résiduel : <2g/L

SO2 total : <10 mg/L

Viticulture : Agriculture biologique, couverts végétaux, travail du sol, ébourgeonnage. Vendanges à la main

Élaboration : Lo Cèu signifie le ciel en gascon. Celui sous lequel ce vin est né. Celui qui le façonne chaque année avec ses caprices et ses aléas. Celui que le paysan regarde et redoute.

Lo Cèu exprime un terroir particulier du village de Beaucaire sur Baïse qui possède un sol de marnes blanches à sous-sol très calcaire. C'est sur cette parcelle que s'épanouit la vigne de Petit Manseng qui sert d'épine dorsale à cet assemblage de cépages blancs vinifiés en sec.

Pressurage direct et lent suivi d'un débouillage léger pour un blanc sec sans soufre, de fermentation spontanée, à grande minéralité, vinifié et élevé sur ses lies fines en barriques et demi-muids durant un an.

Couleur : Jaune à reflets dorés

Nez : Nez légèrement fumé, d'agrumes et notes minérales. A l'aération le vin grandit et s'exprime toujours plus.

Bouche : La bouche est équilibrée entre le gras du vin et la fraîcheur naturelle des cépages. Une très bonne tension ainsi qu'une légère salinité donnent à ce blanc un côté frisant en bouche.

Suggestion : On servira Lo Cèu en apéritif, sur des fruits de mer (langoustines, homard) ou avec un foie gras poché jus citronnelle. Il accompagnera parfaitement des Saint-Jacques poêlées et leur réduction de champignons shiitakés. Un décantage est possible.

Température de service : 10°C

