



LO CÈU 2021

IGP Côtes de Gascogne

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Certifié par FR BIO 10

75cl 12.5 %vol

Sol : Argilo Calcaire et Calcaire Herret

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

Age moyen des vignes : 30 ans

Sucre résiduel : <2g/L

SO2 total : <10 mg/L

Viticulture : Agriculture biologique, 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 débourage 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 doré

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

Bouche : La bouche est équilibrée entre le gras du vin et une vivacité domptée. Des notes boisées et **légèrement fumées** soutiennent la palette aromatique. L'ensemble s'allonge délicatement en offrant une finesse et une énergie savoureuse. **Ce Millésime 2021, après une reprise de fermentation en bouteille, arbore un léger perlant.**

Suggestion : *On servira Lo Cèu autour de 10°C sur des Saint Jacques poêlées accompagnées d'une réduction de champignons shiitakés. On peut tout à fait carafer ce blanc dans sa prime jeunesse.*

