

THEYRON

IGP Pays d'Oc



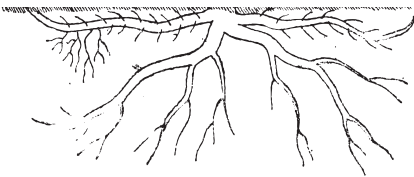
Situé à 10 km du château Puech Haut, le terroir de Theyron s'étend sur une vingtaine d'hectares pour un dénivelé oscillant entre 50 et 150 m. Ce terroir d'argiles calcaires, de grès et quelques galets roulés du quaternaire est empreint d'un climat méditerranéen (chaud et sec)

Toutes nos vignes y sont menées selon les principes de l'agriculture biologique



Cépages :

Vermentino, Chardonnay, Viognier

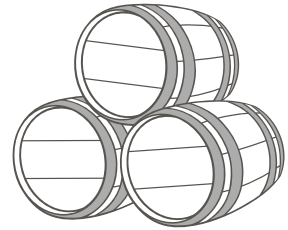


Sol :

Argiles très peu calcaires

La robe est d'un jaune clair et cristallin. Le nez dévoile des arômes de fruits à chair blanches (pêche, poire) et de fleurs de vigne. La bouche est franche, vive et croquante.

Accords : fruits de mers, saint Jacques ou gambas cuisinées ou encore des cuisses de grenouilles ou de la cuisine orientale



Vinification :

Récolte nocturne, pressurage direct, fractionnement des jus, débourbage, vinification à basse température (12/14°C), fermentation malolactique bloquée

La vinification se fait selon le cahier des charges BIOLOGIQUE (sans intrants)

2021

Température de service conseillée : 6 À 8°