

Château Labatut Blanc de Noir

IGP ATLANTIQUE



TERROIR ET VIGNOBLE

Nous avons trouvé l'équilibre pour cultiver nos cabernets francs : des terroirs argilo-sableux qui confèrent une belle fraîcheur ; des densités de plantation plus élevées pour obtenir des vins de caractère et les engrais verts ont remplacé les produits de synthèse pour favoriser la biodiversité. Tous ces efforts nous garantissent le label HVE3.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Notre ligne de conduite : conserver la fraîcheur et l'aromatique. Nous vendangeons très tôt le matin pour bénéficier de la fraîcheur naturelle qui préserve les arômes. Puis les raisins sont directement pressés, sous atmosphère saturée en gaz carbonique, pour protéger le jus de l'oxydation. Nous vinifions à basse température pour préserver les arômes et une faible dose de bois permet d'arrondir la structure du vin. L'élevage sur lies fines avec un brassage journalier permettra à notre Labatut Blanc de Noir d'obtenir une bouche veloutée avec une belle longueur aromatique, pour un plaisir instantané.

DÉGUSTATION

Avec sa belle robe jaune pâle au reflet vert, le Labatut Blanc de Noir développe des arômes peu communs de fleur d'aubépine et de sureau mais aussi des notes d'agrumes. Sa bouche harmonieuse, suave et équilibrée vous invite au plaisir immédiat. Vous serez surpris par la longueur en bouche vous permettant de l'associer avec de nombreux plats.

CONSEIL DE SERVICE

Ce Blanc de Noir est à ouvrir entre 1 et 3 ans après la récolte. Vous pourrez l'associer à un pain de poisson ou des crevettes persillées à la plancha. Mais il peut aussi se révéler avec un fromage de chèvre frais.