











AHUMAT

-  **APPELLATION**
IGP COMTE TOLOSAN.
-  **MILLESIME**
2016
-  **CONDITIONNEMENT**
Bouteille Tradition Blanche 75 cl
Alc/Vol : 13 % vol
-  **PRODUCTION TOTALE**
3900 Bouteilles.
-  **ENCEPAGEMENT**
100 % Sauvignon.
-  **NATURE DU SOL**
Situé sur la plus haute terrasse du TARN (altitude 220m), il correspond aux alluvions anciennes, très érodées, qui reposent sur le socle calcaire et argileux du bassin sud-ouest. Selon l'altitude ou la pente, la couche d'alluvions (cailloux, sables, limons) est plus ou moins épaisse. Ainsi la vigne colonise de façon plus ou moins importante le socle argileux, ce qui permet une belle différenciation des vins par le terroir.
-  **VINIFICATION**
Vendangé à la main, les raisins sont apportés délicatement au pressoir. Pressés lentement et à basse pression, les mouts sont ensuite très légèrement débourbés. Fermentation en levures indigènes. Elevage sur lies fine et mise en bouteille précoce pour préserver tout le fruit.
-  **ANALYSE SENSORIELLE**
Ce vin est un bon représentant des potentialités du terroir de Vacquiers sur les blancs.
Frais, équilibré, guilleret. Le fruit est avenant avec de la joie de vivre et du tonus. Un compagnon idéal de l'apéritif et des produits de la mer.
Vin en conversion vers l'agriculture BIOLOGIQUE (C3)
NOTE 14.5/20 Guide de la Revue des Vins de France 2018

Plaisance Fronton

102, place de la mairie - 31340 Vacquiers

Tél. : 05 61 84 97 41 - Fax : 05 61 84 11 26 - courriel : chateau-plaisance@wanadoo.fr

chateau-plaisance.fr