MONTIS REGALIS

Producteur : Haut-Campagnau Andiran

Vin blanc sec

Vous êtes face à un blanc d'une rare gourmandise.

50 % Chardonnay, 50 % Ugni Blanc, cueillis mûrs... mais pas trop non plus.
Terroirs argilo calcaire

vignes conduitent en agriculture biologique et vendanges manuelles.

Montis Regalis 6102 est élevé en cuve inox emplie au 3/4 sur lies fines remises régulièrement en suspension entreposée en extérieur à la merci du soleil et du froid et sans sulfites ajoutés. Léger sulfitage à la mise.

Il en résulte un vin à l'oxydation douce, parfait pour permettre au néophyte de découvrir ce type d'élevage.

Afin de limiter l'apport en SO2, le vigneron a élevé le vin en réduction et gardé du CO2. Un carafage ou une agitation vigoureuse de la bouteille est recommandée (en laissant le gaz carbonique s'évacuer régulièrement).

- Vin blanc sec oxydatif - Vin de France
- Garde sur 10 ans
- T° de service 12-14 °C
- Carafage ou longue aération nécessaire.
- Accords avec des plats de viandes blanches ou de plats orientaux épicés

Le domaine Haut Campagnau, lieu de production de cette belle cuvée, se situe en Côtes-de-Gascogne, dans le Gers. Il est dirigé par Dominique Andiran, vigneron autodidacte, dont la philosophie est de « Marcher à l’instinct et faire confiance à la vigne et aux raisins ». Travaillé en viticulture biologique, le vignoble du domaine permet de produire des vins d’exception exprimant les qualités du terroir