

PROVENANCE	AOP LIMOUX BLANC Limoux en Occitanie
CEPAGE	Chardonnay 100%
TERROIR	350 m - 380 m. d'altitude, provenant d'une une haute terrasse de l'Aude Molasse de marne, grès, schiste et cailloux de l'époque Éocène. Confluence d'influences méditerranéennes et atlantiques. Dans la réserve européenne « Natura 2000 »
VITICULTURE	Écologique : traitements biologiques. Enherbement naturel entre les vignes. Dernière année n conversion vers l'agriculture biologique (Ecocert).
RENDEMENT	33 hl / ha 4,400 vines / ha Vignes âgées de 30 - 45 ans environ, provenant de 4 parcelles différentes
VINIFICATION	Vinification de chaque parcelle séparément. Pressage pneumatique doux. Seul le premier jus est utilisé. Fermenté et élevé en fûts de chêne pendant 10 mois. Bâtonnage occasionnelle. Filtrage très douce.
EMBOUTEILLAGE	Le 21 de juillet 2021- 20,000 bouteilles – bouchons de liège naturelle.
ANALYSES	Alc: 14 %. Acidité Tot: 3.20 g/L Sucre Résiduel: 0 g/L pH: 3,46
VENDANGES	Vendanges le 28, 29 d'aout, et le 19 de Septembre, 2020 Encore une année sans précédent : excessivement humide au printemps, excessivement chaude et sèche en été. En conséquence, l'excellente floraison n'a pas donné le rendement attendu. La qualité des raisins était cependant bonne, grâce aussi à notre vent d'ouest qui a soufflé tout au long du saison.
TEMP de SERVICE	12 ° à 14 ° C. à carafes de préférence.
ACCORDS METS	S'associe avec la viande blanche ou le poisson en sauce ainsi que de nombreux fromages. Nous l'avons également apprécié avec une aile de raie et sa sauce au beurre noir, ainsi que du filet de porc aux poivrons rouges

ODYSSEE 2020





Château RIVES-BLANQUES

ODYSSEE
2020

“Le Pech” : parcelle à 380 m altitude, sélectionnée
pour la cuvée de l’Odysée



Pour plus d’informations:

*La famille Panman
Château Rives-Blanches
11300 Céprie, France
info@rives-blanches.com*

+ 33 468 314320 M. + 33 675513

Le chardonnay est le cépage phare de Limoux, une Appellation qui possède « parmi les meilleurs Chardonnays de France en dehors de la Bourgogne » (Jancis Robinson MW). A l’origine, il fut introduit à Limoux en 1975 comme cépage complémentaire à la Blanquette de Limoux. Une vingtaine d’années plus tard il fut incorporé dans l’Appellation, à part entière.

Ce Chardonnay connaît un grand succès et constitue une grande partie de notre production de Limoux Blanc. Château Rives-Blanches est un Domaine d’un seul tenant, spécialisé dans les vins blancs tranquilles et effervescents, entièrement géré par la famille Panman. Nous utilisons uniquement nos propres raisins provenant des parcelles entourant notre maison. Le domaine est en conversion vers l’agriculture biologique (Ecocert) et les vins peuvent être consommés par les végétaliens.

« Limoux, Vignobles d’Histoire et de Légende »

