

Ferrandière Riesling

Les 100 hectares de la Ferrandière, propriété de la famille Gau, et maintenant la famille Mas, sont plantés dans l'étang asséché de Marseille. Cette ancienne lagune maritime, entre les Corbières et le Minervois, tout près de Carcassonne, à 40 km de la mer Méditerranée, offre un sol argileux et salin en profondeur. Ce sol unique, associé à un climat aux grands amplitudes thermiques diurnes et nocturnes, permet de cultiver des vignes francs de pied et confère au raisin une sapidité et une acidité originale, proche de l'umami. Ce site exceptionnel permet d'accueillir 18 cépages : Merlot, Malbec, Chardonnay, Sauvignon, Marselan, Riesling, Pinots (noir, gris, blanc) ...Nous y cultivons aussi des « pommes de vigneron ».



- Appellation : IGP Pays d'Oc
- Cépage : 100% Riesling

Notes de dégustation

- Couleur : Robe jaune très claire, brillante, reflets verts
- Nez : Arômes frais et floraux, légèrement fruités (Carambole, Yuzu...)
- Bouche : Un vin discret en premier abord, mais qui se dévoile à l'ouverture, marqué par une belle vivacité et beaucoup de subtilité, alliant complexité des arômes et finesse d'ensemble. Longueur incroyable grâce à une salinité finale exceptionnelle.
- Accords mets et vins : Gravelax de saumon et crème Nordique, Choucroute de la mer, huitres, Couteaux marinière, espuma de mayonnaise à la ciboulette, poêlée de langoustine au basilic thaï, filet de saint pierre sauce aux agrumes...

Le vignoble

Age moyen des vignes : 12 ans

Type de sol : argilo-calcaire de type lagunaire

Vendanges : mécanique de nuit afin d'éviter l'oxydation

Rendement moyen : 56hl/ha

Vinification

Eraflage, macération pelliculaire durant 4 heures. Pressurage sous gaz inerte. Débourage à basse température (8°C).

Fermentation de 3 semaines sous températures contrôlées (17°C maximum).

Elevage sur lies pendant 3-4 mois avec bâtonnages réguliers avant l'assemblage final.

<https://www.ferrandiere.com/les-vins/domaine-la-ferrandiere-riesling/>