

VILLA IDA

BLANC

MILLESIME : 2024
REGION : Bordeaux
AOP : VDF - blanc
SOL : terre fine argilo-limoneuse
CEPAGES : 60 % Colombard, 40 % Chenin
ALCOOL : 14 %
GARDE : 7 ans
CERTIFICATION : BIO (Ecocert)

Vinification

Vendange égrappée, pressée.
Mise en jarres après débourage pour la fermentation alcoolique.

Elevage

Elevage en jarres pendant 6 mois sur lies fines avec bâtonage.
Léger collage avant mise en bouteille.
Nos jarres sont faites à la main et proviennent de la poterie Goicoechea dans le Pays Basque reconnue pour son savoir-faire artisanal de grande qualité.

ROBE : jaune brillant

NEZ : Fin et raffiné aux arômes de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs blanches.

BOUCHE : fraîche et fruitée marquée par une belle minéralité. Finale longue et complexe. Bel équilibre.

Accords

A l'apéritif. Sushis, feuilletés de Saint Jacques, poissons au beurre blanc, fromages de chèvre

Un assemblage original, expressif, d'une grande finesse, à l'acidité présente, mais subtile et délicate. Le chenin et le colombard (issu d'un croisement entre un gouais blanc et un chenin blanc) donnent des vins vivaces et très aromatiques. Ils sont à boire jeunes sur des arômes de fruits exotiques et d'agrumes ou mures sur de notes plus douces, comme la pêche jaune et la fleur d'acacia.



Vignoble en agriculture biologique et biodynamique