

Profils sensoriels avec un assemblage 50% Clairette, 50% Grenache blanc 2020 – Modalité CLAIBATEMP 1

Process de vinification :

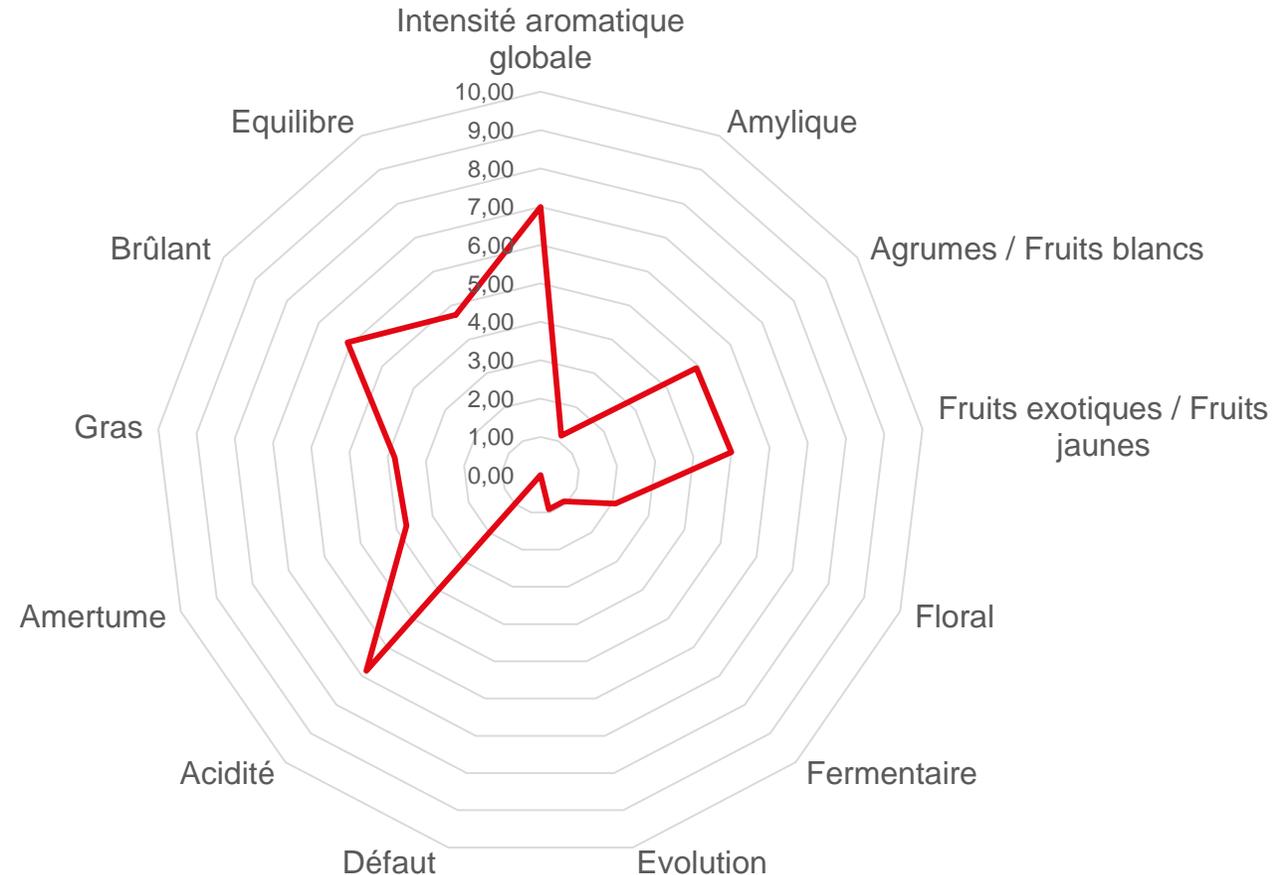
Sulfitage à 4 g/hL à l'encuvage
Débourbage entre 50 et 80 NTU
Levure Sélectys l'Eclatante à 20 g/hL
FA à 14-16°C pendant 15 jours
Apport de DAP (10 g/hL) à mi-FA
Collage à 50 g/hL de Bentonite et 30 g/hL de PVPP à densité 1060 (mi-FA)
Remontages si réduction, soutirages à l'abri de l'air
Pas de FML
Elevage en cuve inox puis MEB

Profil aromatique :

Nez plutôt intense, caractérisé par des notes d'agrumes, de fruits blancs, des arômes de fruits exotiques et de fruits jaunes.

Profil gustatif:

La bouche est acide, vive, agréable et fruitée. Peu d'amertume, un peu de brûlant (TAV de 13,8%)



Profils sensoriels avec un assemblage 50% Clairette 50% Grenache blanc 2020 – Modalité CLAIBATEMP 2

Process de vinification :

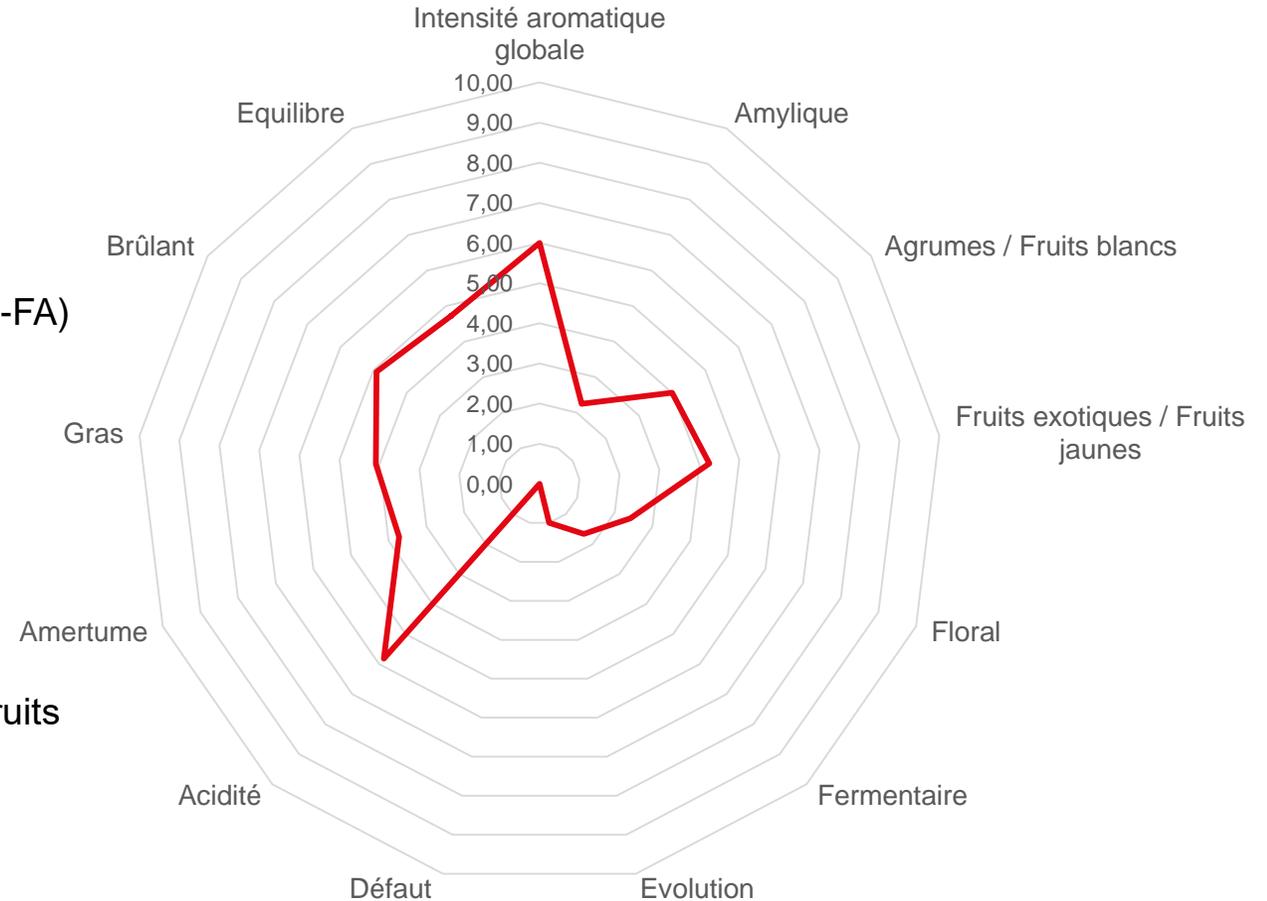
Sulfitage à 4 g/hL à l'encuvage
Débourbage entre 50 et 80 NTU
Levurage Sélectys Thiols à 20 g/hL
FA à 17-18°C au début puis passage à 14-16°C à mi FA
Durée de FA : 17 jours
Apport de DAP (10 g/hL) à mi-FA
Collage à 50 g/hL de Bentonite et 30 g/hL de PVPP à densité 1060 (mi-FA)
Remontages si réduction, soutirages à l'abri de l'air
Pas de FML
Elevage en cuve inox puis MEB

Profil aromatique :

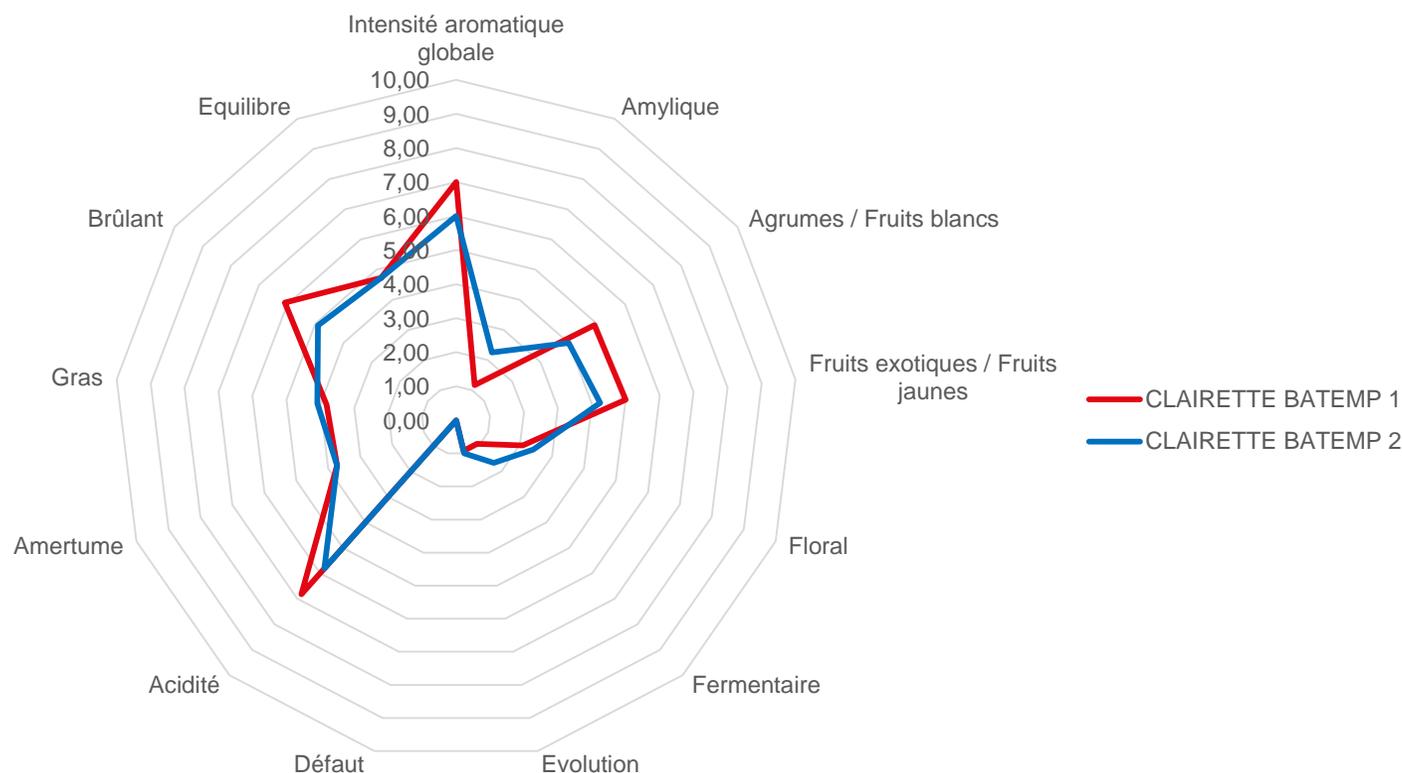
Nez assez intense, caractérisé par des notes de fruits exotiques, d'agrumes, qui évoquent les thiols, des arômes de fruits blancs et de fruits jaunes agréables.

Profil gustatif:

La bouche est acide, vive, agréable et fruitée. Peu d'amertume, peu de brûlant, un bon équilibre



Comparaison des profils pour l'assemblage 50% Clairette 50% Grenache blanc 2020



La modalité Clairette BATEMP1 a été conduite de manière à obtenir un profil fruité, l'objectif semble atteint. En bouche elle paraît plus acide, plus brûlante et légèrement plus amère que la modalité BATEMP 2.

La modalité Clairette BATEMP2 a été menée dans un objectif d'atteinte de profil type thiolé. Les notes de fruits exotiques et d'agrumes semblent cependant moins importantes que pour la modalité BATEMP 1 et les notes fermentaires et amyliques légèrement plus intenses. La bouche est quant à elle moins acide, moins brûlante et aussi bien équilibrée que la BATEMP 1.

Profils sensoriels avec un 100% Grenache blanc 2020 – Modalité GREBPROTSTAND

Process de vinification :

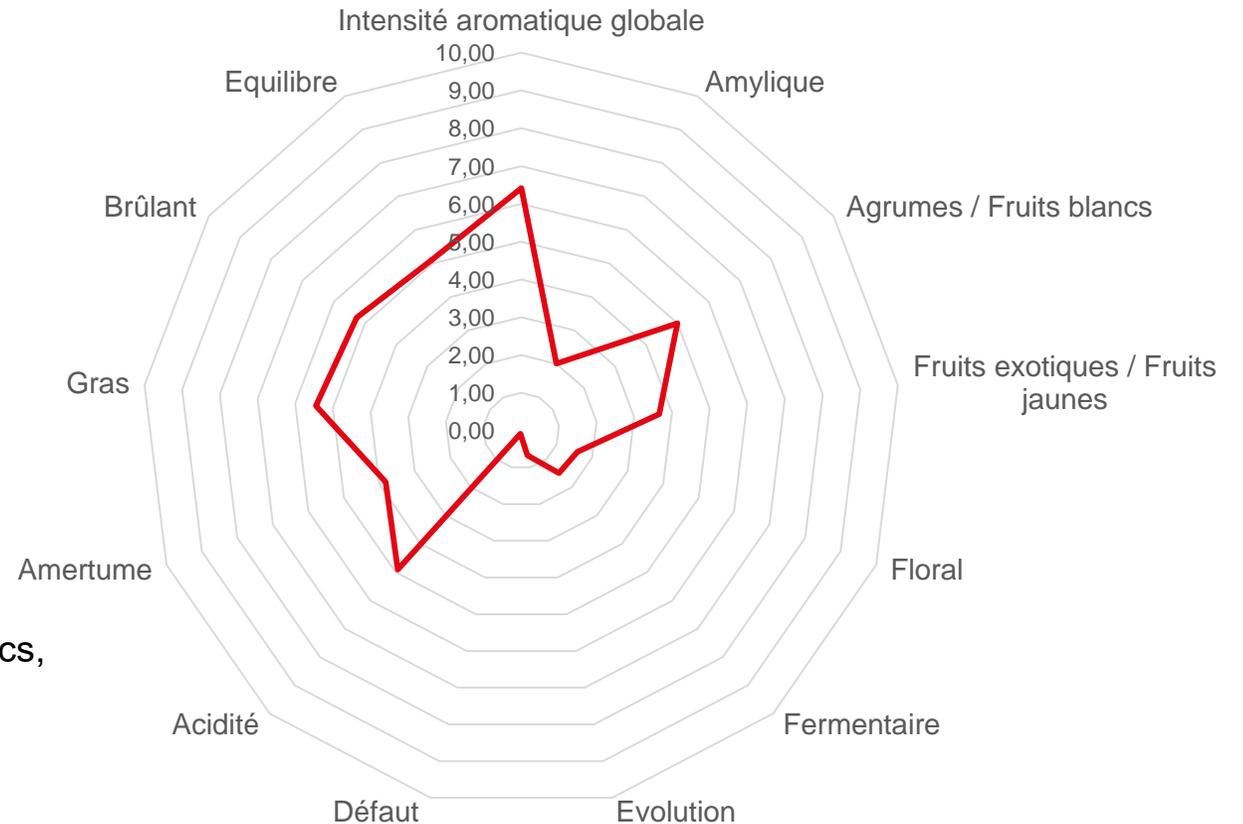
Sulfitage à 4 g/hL à l'encuvage
Débourbage entre 100 et 150 NTU
Levurage 4600 à 20 g/hL
FA à 18-20°C puis passage à 14-16°C au bout de 4 jours
Durée de FA : 20 jours
Apport de thiazote si carences
Collage à 50 g/hL de Bentonite à densité 1060 (mi-FA)
Remontages aérés si réduction, soutirages à l'abri de l'air
Pas de FML
Elevage en cuve inox puis MEB

Profil aromatique :

Nez assez intense, caractérisé par des notes d'agrumes et fruits blancs, des fruits jaunes et quelques soupçons de notes fermentaires.

Profil gustatif:

La bouche est acide, ronde, agréable et fruitée. Peu d'amertume, peu de brûlant (TAV de 13,3%), un bon équilibre sur l'acidité et la rondeur.



Profils sensoriels avec un 100% Grenache blanc 2020 – Modalité GREBBATEMP1

Process de vinification :

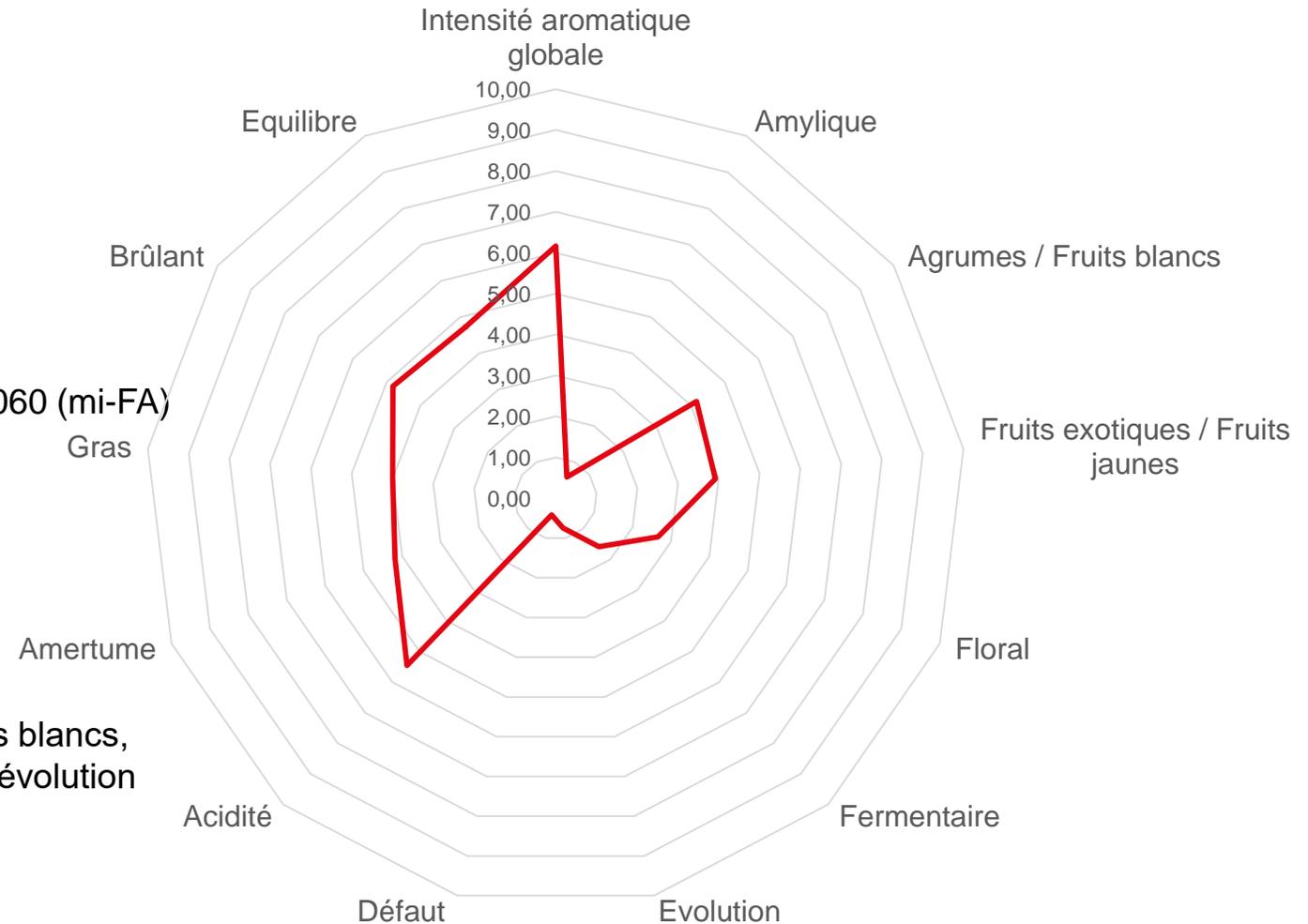
Sulfitage à 4 g/hL à l'encuvage
Débourbage entre 60 et 80 NTU
Levurage avec Sélectys l'Eclatante à 20 g/hL
FA à 14-16°C
Durée de FA : 21 jours
Apport de DAP à 10 g/hL à mi-FA
Collage à 50 g/hL de Bentonite et 30 g/hL de PVPP à densité 1060 (mi-FA)
Remontages aérés si réduction, soutirages à l'abri de l'air
Pas de FML
Elevage en cuve inox puis MEB

Profil aromatique :

Nez assez intense, caractérisé par des notes d'agrumes et fruits blancs, des fruits jaunes et du floral. Un peu de notes fermentaires et d'évolution (beurre, grillé).

Profil gustatif :

La bouche est acide, un peu amère, légèrement brûlante mais bien équilibrée.



Profils sensoriels avec un 100% Grenache blanc 2020 – Modalité GREBBATEMP2

Process de vinification :

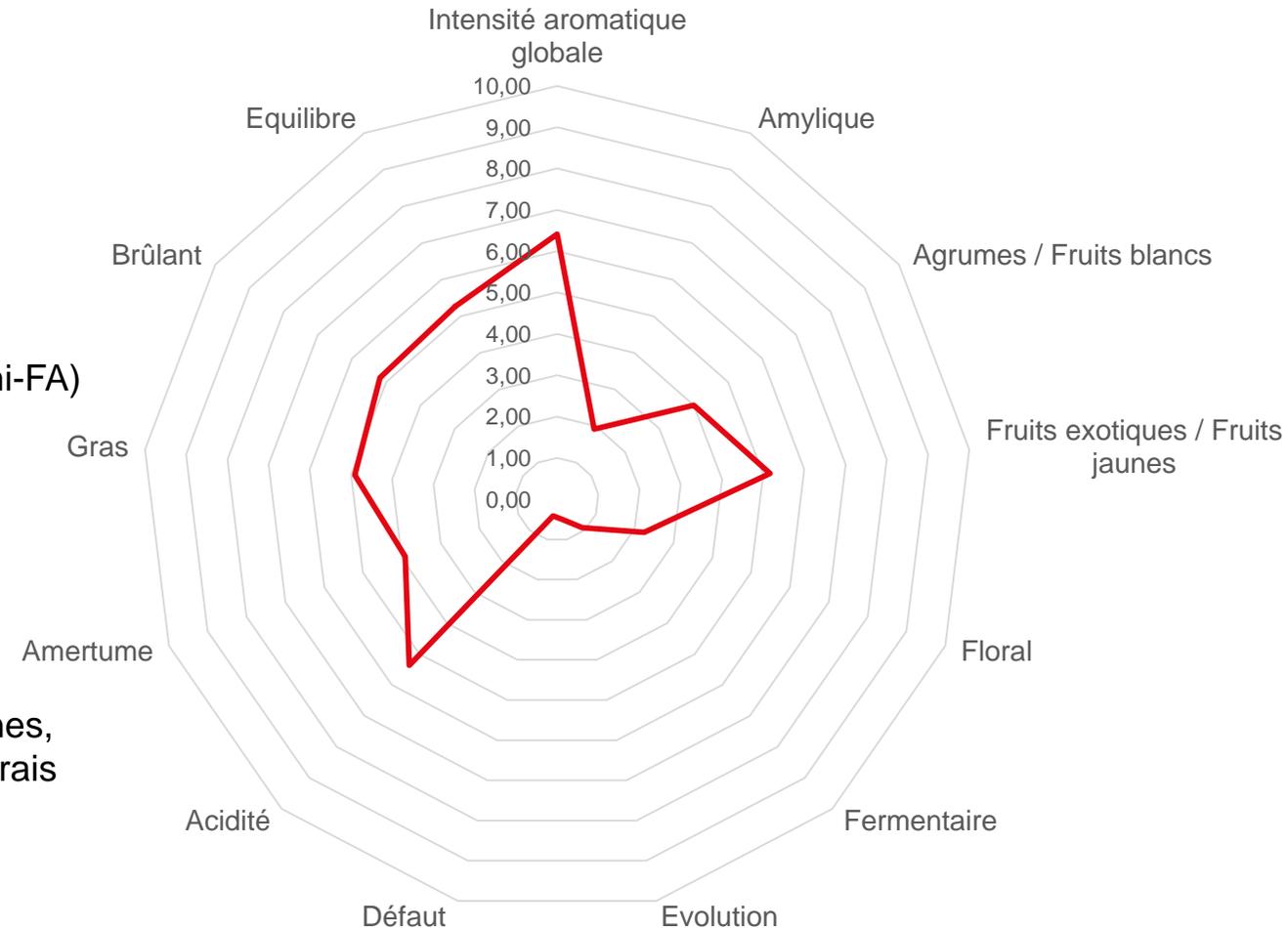
Sulfitage à 4 g/hL à l'encuvage
Débourbage entre 50 et 80 NTU
Levurage avec STR Excellence à 20 g/hL
FA à 14-16°C
Durée de FA : 19 jours
Apport de DAP à 10 g/hL à mi-FA
Collage à 50 g/hL de Bentonite et 30 g/hL de PVPP à densité 1060 (mi-FA)
Remontages aérés si réduction, soutirages à l'abri de l'air
Pas de FML
Elevage en cuve inox puis MEB

Profil aromatique :

Nez assez intense, caractérisé par des fruits exotiques, des fruits jaunes, de la fraîcheur (fruits blancs et agrumes, amylique) et du floral. Profil frais et fruité.

Profil gustatif :

La bouche est acide, ronde, un peu amère mais bien équilibrée.



Profils sensoriels avec un 100% Grenache blanc 2020 – Modalité GREBBATEMP3

Process de vinification :

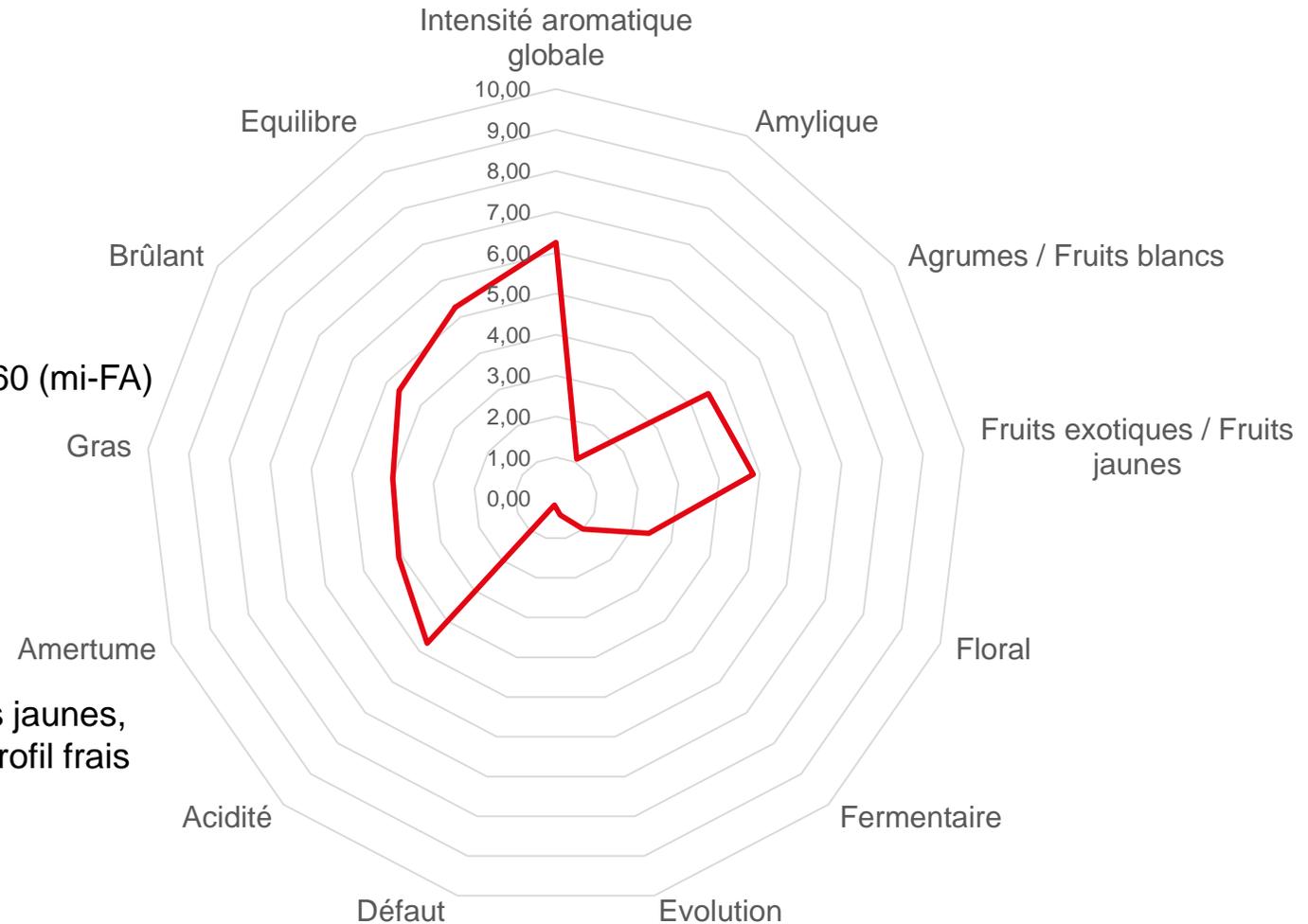
Sulfitage à 4 g/hL à l'encuvage
Débourbage entre 100 et 150 NTU
Levurage avec Sélectys Thiols à 20 g/hL
FA à 17-18°C puis passage à 14-16°C à mi-FA
Durée de FA : 19 jours
Apport de DAP à 10 g/hL à mi-FA
Collage à 50 g/hL de Bentonite et 30 g/hL de PVPP à densité 1060 (mi-FA)
Remontages aérés si réduction, soutirages à l'abri de l'air
Pas de FML
Elevage en cuve inox puis MEB

Profil aromatique :

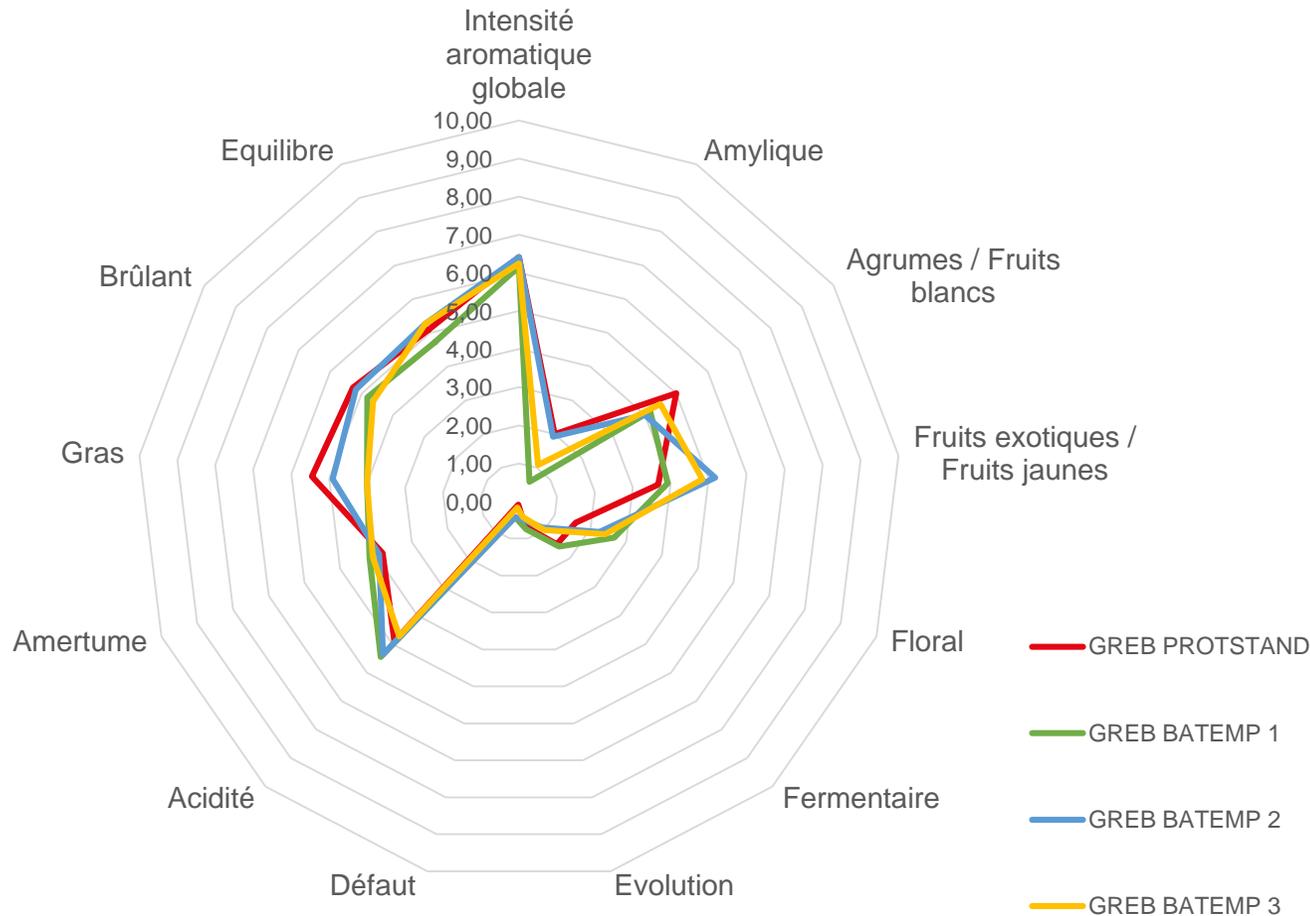
Nez assez intense, caractérisé par des fruits exotiques, des fruits jaunes, de la fraîcheur (fruits blancs et agrumes, amylique) et du floral. Profil frais et fruité.

Profil gustatif :

La bouche semble légèrement moins acide, ronde, assez amère mais bien équilibrée.



Profils sensoriels comparés des modalités issues du même Grenache blanc 2020



Au niveau intensité aromatique, les 4 modalités sont comparables. Les modalités PROTSTAND et BATEMP2 semblent avoir des profils proches tandis que les modalités BATEMP 1 et BATEMP 3 sont légèrement plus différentes mais comparables entre elles.

Les modalités les plus fraîches (agrumes / fruits blancs) sont la PROTSTAND et la BATEMP 3, les plus fruitées sont la BATEMP 2 et la BATEMP 3.

Au niveau gustatif, la PROTSTAND et la BATEMP 2 semblent plus rondes, plus grasses et légèrement plus brûlantes que les autres. Les équilibres sont bien notés pour les 4 modalités. BATEMP 1 et BATEMP 2 ont été notées légèrement plus acides.