

PLÔ GRAND BÂTARD

En Occitan, PLÔ signifie « petit plateau ». Celui du Grand Bâtard s'étend sur quelques ares de vignes au sein du vignoble Roucarels. Niché dans les collines de la Haute Vallée de l'Aude, sous le soleil du Sud de la France entre Limoux et Carcassonne, le terroir du PLÔ surprend. Le vignoble, de par sa position géographique, bénéficie d'une influence océanique qui tempère le climat méditerranéen de la région. Ici à 350 mètres d'altitude, les nuits fraîches et les étés caniculaires provoquent des amplitudes thermiques propices à une bonne maturité des raisins. Les vignes, plantées sur des sols argilo-calcaires et des grès, sont travaillées traditionnellement dans le plus grand respect du terroir et de la nature.

A LA CROISEE DES CHENINS

Au domaine, tous nos vins sont assemblés au fameux Chenin Blanc, cépage emblématique de la Vallée de la Loire et originaire de l'Anjou. Dans la Haute Vallée de l'Aude, reconnu en France comme un grand terroir de Blancs, des vigneron passionnés ont su l'appivoiser et mettre en avant ses vertus. Sa force est liée à son acidité structurante qui donne équilibre et longévité à nos vins. Il apporte fraîcheur, vivacité et rondeur dans chaque bouteille qu'il compose.



2013

CÉPAGES & ASSEMBLAGE

65% Chardonnay / 35% Chenin Blanc

VITICULTURE

100% engrais organiques

Chardonnay (25 ans) sur de fortes pentes exposées sud-est
Chenin Blanc (35 ans) exposé sud-est à 350 mètres d'altitude
Vendange manuelle avec sélection parcellaire & tri sur pied

RENDEMENT

25 hl / ha

VINIFICATION

Raisins pressurés directement puis débourbés a froid
Chardonnay vinifié séparément en demi muid de 500 litres
Chenin Blanc vinifié en cuve inox
Bâtonnages quotidiens en fonction de la dégustation

ÉLEVAGE

Chardonnay élevé en fûts de chêne Français pendant 9 mois
1/3 fût neufs – 1/3 fût de 1 vin – 1/3 fût de 2 vins
Chenin Blanc élevé en cuve inox

627 Bouteilles Récoltées