

## LA NOUBA blanche 2020

12 % Vol

### Igp Côtes de Thau

Terret blanc 55%, Piquepoul 30 %, Sauvignon 15%

Quel drôle de nom **La Noub**a ? La traduction en anglais peut être « The Party », « La Fiesta » en Espagnol, « chThe wánlè » en Chinois, afin d'exprimer ce moment privilégié de convivialité et de partage.

#### ZONE DE PRODUCTION / CÉPAGES

Le parti pris d'un **assemblage** de **Terret**, avec ses notes anisées, sa texture caractéristique complétée par une acidité citrique, les arômes de pomme Granny et de fleurs du **Piquepoul** avec les touches exotiques du **Sauvignon**, nous a semblé une évidence pour réinventer la tradition des vins **blancs maritimes** du bassin de Thau. Pour ce faire, nous avons sélectionné les plus vieilles vignes en gobelet de plus de 40 ans, sur les **côteaux** argilo-calcaires à graviers des pentes douces du **basin de Thau**.

Le Terret était essentiellement destiné à la production de Vermouth.

#### ELABORATION

Récolte nocturne, **pressurage à froid**, macération sur bourbes fines 10 jours et reincorporation de **bourbes filtrées** sont les points essentiels de la vinification de cette cuvée.

L'**élevage** de 4 mois sur **lies fines** vient compléter le style.

Mise en bouteille au domaine, sans collage après très légère filtration.

#### DEGUSTATION

La robe est **brillante**, jaune clair avec des reflets verts,

Le nez avec ses notes d'**anis**, de **citronnelle**, de **pomme Granny**, de **bourgeon** de **cassis** est complété par des **arômes iodés** caractéristiques qui se développeront encore avec le temps.

La bouche est **désaltérante** avec une belle **acidité** fondue par les sensations de **gras** qu'apporte l'élevage sur lies.

#### MARIAGES GASTRONOMIQUES

Clairement destiné à accompagner les **huîtres** et autres **coquillages**, les **crustacés**, mais aussi les **poissons bleu grillés** et les cuisines asiatiques de **poisson cru**.

Le gingembre mariné, la sauce soja et le sucré salé ne lui faisant **pas peur** !

**TEMPERATURE DE SERVICE : 8 à 10 °**

**POTENTIEL** : ce vin offrira toutes ses qualités dans sa jeunesse **1 à 3 ans**

