



Vendange d'Octobre

Couleur: Blanc

Millésime: 2022

Appellation: IGP Côtes du Lot

Terroir: Colluvions d'éboulis calcaires

Superficie: 1.2 Ha

Encepagement: 100% Chenin

Age de la vigne: 15 ans

Rendement: 26 Hectolitres par Hectare

Travail du sol: Travail sous le pied avec inter-cep et enherbement de l'inter-rang

Récolte: Mécanique à surmaturité (16° potentiel)

Vinification: Pressurage doux. Débourage en cuve et fermentation lente pendant 1 mois et demi.

Arrêt de la fermentation par le froid.

Elevage: En cuve inox pendant 5 mois et clarification naturelle avec le froid de l'hiver.

Filtration stérile à la mise en bouteilles au printemps

Elevage: Cuve inox

Nombre de bouteilles: 4200

A déguster/garde: 8 ans

Température: entre 10° et 12°

TAV: 13.5

Sucre résiduel: 35g/L



A la dégustation:

Vue: Une robe dorée et brillante

Nez: Un nez de fruit exotique (mangue) et d'agrumes confits

Bouche: Une belle attaque tout en douceur, sucrée et vive, une bonne longueur

aromatique. Une finale équilibrée avec des notes de pain d'épice, d'orange confite et tilleul

Accords mets/vin: Apéritif – foie gras – fourme d'Ambert, Roquefort – desserts peu sucrés



EARL DOLS – BOUZIES – 46330 ST GERY

06.20.30.60.26 // www.domainedols.com