

Domaine Balansa Coume de Maliès 2023



Unités : 6 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Domaine Balansa
Appellation	Vin de France
Région	Languedoc
Couleur	Blanc
Intensité	Moyenne
Temps de Garde	5 ans
Encépagement	Grenache blanc, Grenache gris (45%) ainsi que Carignan blanc, Carignan gris et Rolle
Viticulture	Nature
Vinification	Vendanges manuelle en cagette de 13kg et logée 3 jours en chambre froide à 5°C ; Pressurage direct dans un pressoir pneumatique (à cage ouverte)
Sol	Sols de schistes et argilo-calcaire du massif des Hautes Corbières.
Élevage	6 mois en cuve béton et inox.

Ce qui le rend unique Coume de Maliès est un vin blanc, assemblage de grenache blanc et grenache gris (45%) essentiellement. Carignan gris et Rolle viennent compléter l'assemblage à hauteur de 10%. Les vignes sont issues de sols de schistes et argilo-calcaire du massif des Hautes Corbières. L'agriculture y est certifiée biologique et biodynamique. La récolte est manuelle, menée en cagette de 13kg et logée 3 jours en chambre froide à 5°C.

En cave, les raisins sont pressés (pressurage direct) dans un pressoir pneumatique (à cage