

LOUPIAC

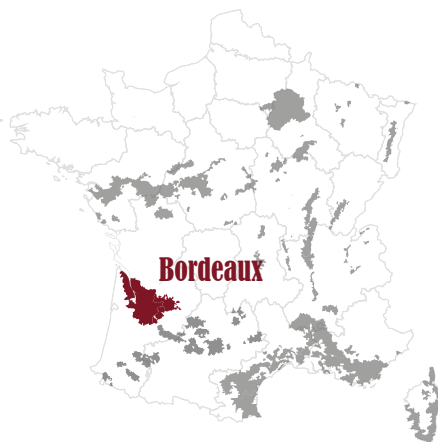
AOP blanc liquoreux

Bordeaux

Le vignoble bordelais regroupe 6 familles de vin :

le Médoc, Blaye et Bourg, le Libournais, l'Entre-Deux-Mers, les Graves et Sauternais et enfin les Bordeaux et Bordeaux Supérieurs.

AOP : Appellation d'Origine Protégée



À 30 minutes de Bordeaux, dans sa région des vins liquoreux, sur les côteaux de la rive droite de la Garonne, Loupiac domine le fleuve, escalade des pentes argilo-calcaires et se dore de soleil.

Nature des sols : argile, sable et graves superposées.

CEPAGES



Trois cépages donnent aux vins de Loupiac saveur, tonicité et caractère : Le Sémillon, le Sauvignon, et la Muscadelle..

ELABORATION - VINIFICATION



Les vignes de la région de Loupiac bénéficient d'un microclimat unique en automne. Alternant entre un temps ensoleillé et sec durant la journée et un brouillard frais la nuit. Ce climat est essentiel pour déclencher le développement du Botrytis ou « pourriture noble ». Un Loupiac ne peut pas être fait sans l'aide de cette moisissure providentielle, qui concentre le jus et donne au vin cette saveur inimitable.

La récolte se fait grappe par grappe de manière à ne prendre que le fruit qui est parfaitement mur et botrytisé. Ceci nécessite de se rendre dans les vignes pour ramasser à des périodes différentes entre 4 et 8 fois pour chaque millésime, et la récolte peut durer jusqu'à la fin novembre. La vinification est traditionnelle.

DEGUSTATION



Loupiac possède une robe jaune d'or. Son nez expressif de fruits cuits, renferme des notes miellées et rôties. La bouche privilégie la fraîcheur dans le même registre très typé. Un style à la fois tonique et gourmand.

ACCORDS METS ET VINS



Excellent à l'apéritif, en accompagnement d'une volaille à la crème ou d'un fromage persillé.
À servir frais (12-14°C).

GRIMALDIER

