



FAMILLE FABRE

VIGNERONS INDÉPENDANTS DEPUIS 1605

GRANDE COURTADE Instant Rare Alvarinho



IDENTITÉ

Couleur	Blanc
Cépages	Alvarinho 100%
Appellation	IGP Pays d'OC
Millésime	2023
Degrés	13.5 % vol
Sucre résiduel	< 1 g
Potentiel de garde	1 à 3 ans
Rendement	60 hl/ha

TERROIR

Âge des vignes	Plus ou moins 5 ans.
Sols	Marnes, soudergues et calcaire.
Influence	Forte exposition au soleil.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

TECHNIQUE

Vendanges	Nocturnes pour préserver tout le potentiel aromatique.
Vinification	Pressurage lent avec tri des jus. Vinification sans sulfite thermo-régulée en cuve inox. Pas de fermentation malolactique.
Élevage	En cuve inox.

DÉGUSTATION

Œil	Robe jaune pâle aux reflets or.
Nez	Limoncello, fleur blanche et citron confit.
Bouche	Racée : notes de pierre à fusil.
Finale	Tendue, minérale et fruitée.

SERVICE

Accords mets et vins	Teriyaki, brochettes japonaises, supions ou oursins.
Service	8/10 °C

FORMAT

Formats disponibles	75 Cl
---------------------	-------

En réponse au changement climatique, les Tempranillo et Alvarinho récemment plantés sont apparus à La Grande Courtade, Famille Fabre sait que la meilleure façon d'assurer la qualité est d'évoluer avec le climat qui change rapidement ! Nous avons relevé les données climatiques - pluies et températures - depuis 1957, passionnants ! Nous constatons que la moyenne n'a pas beaucoup changé : toujours 650 mm d'eau par an, mais ces 10 dernières années, les pluies sont plus violentes et moins fréquentes. Les étés sont aussi plus chauds.

*2022 : Guide Hachette 1 étoile, Jancis Robinson 16/20
2021 : Jancis Robinson 15,5/20, 2020 : Wine Enthusiast 91 best buy.*



FAMILLE FABRE - Château de Luc - 1 rue du Château 11200 Luc sur Orbieu - FRANCE
+33.(0)4.68.27.10.80 | info@famille-fabre.com | www.famillefabre.com

