

L'Hyperbole Blanc

Ce vin est élevé selon le principe ancestral des « solera ».

Cette technique est utilisée en Espagne pour vinifier les grands jerez ou les vins de Montilla.

Ce premier vin est issu du millésime 2002, il est vieilli sous voile de levures pendant 5 ans.



Ce vieillissement se caractérise par le développement et la chute successive du voile. Les levures se trouvent soit en phase de croissance soit en phase d'autolyse.

Pendant cette période, l'alcool est oxydé et des composés aromatiques de la famille des sotolons sont produits.

Des arômes tel que la noix, le tabac et la vieille eau de vie caractérisent ce vieillissement.

C'est un vin riche et complexe à déguster à 12° à l'apéritif, en accompagnement de viande blanche poivrée à la crème ou de fromages secs comme le Conté.

domaine
René Rieux

1495 route de Cordes 81600 Gaillac
Tel: 0563572929 — Fax: 0563575171
Courriel : domainerenerieux@wanadoo.fr