



## DOMAINE DE L'OSTAL

LA LIVINIÈRE



### DOMAINE DE L'OSTAL - ALBE

PAYS D'OC - IGP - BLANC 2019

14%



Au cœur du village de La Livinière, au pied de la Montagne Noire, Jean-Michel Cazes découvre un terroir d'exception et crée le Domaine de L'Ostal. Au milieu d'une nature préservée, entre chênes verts et cyprès, la propriété de 150 ha (dont 60 ha de vignes et 25 ha d'oliviers) possède tous les atouts nécessaires à la création d'un grand vin du Languedoc. Depuis 2007, une parcelle de 2,5 ha a été sélectionnée pour y planter des cépages blancs de la vallée septentrionale du Rhône (Viognier, Roussanne, Marsanne).

#### Le terroir

Vignoble planté à flanc de coteaux, exposition sud-est, altitude raisonnable : 150m. Sol profond et frais constitué de surfaces marneuses et d'argiles limitées en profondeur par des grès calcaires. Parcelle protégée des vents forts par le bois qui l'entoure.

#### Le millésime

L'année 2018 s'est achevée avec de fortes pluies permettant aux sols de se recharger avant un hiver doux avec des températures légèrement au-dessus des normales de saison.

Quelques pluies faibles mais régulières marquent le début d'année 2019 jusqu'au printemps. Le débourrement est précoce (environ 6 à 10 jours plus tôt que la normale). La fraîcheur des mois d'avril et mai ralentit la floraison et la vague de chaleur au mois de juin retarde légèrement la véraison.

L'été alterne entre un mois de Juillet chaud et humide et un mois d'août sec, avec peu de vent permettant un très bon développement de la vigne et des maturités. Les vendanges se déroulent sans difficulté mi-Septembre.

Le millésime 2019 se distingue par sa fraîcheur et son excellent potentiel aromatique...

#### Vinification

Les vendanges ont lieu très tôt le matin afin de bénéficier de températures les plus basses, propices à la conservation des arômes lors du pressurage immédiat des grappes. Chaque jus est finement débourbé avant d'être fermenté à basse température. Les viognier sont isolés et 15% élevés en barriques d'un vin. Les moûts de marsanne et roussanne sont élevés en barrique également.

#### Notes de dégustation

Au nez, des notes exotiques d'ananas confit et de mangue s'ajoutent aux arômes de pêche blanche et d'abricot frais qui font de Albe 2019 un vin complexe avec une belle fraîcheur.

Sa texture agréable et son intensité en bouche en font un vin suave et charnu que les gastronomes apprécieront de l'entrée au dessert.

#### Cépages

55% Viognier, 25% Marsanne, 20% Roussanne



Piquillos à la plancha,  
Soufflé au fromage,  
Risotto aux champignons,  
Poulet mariné à l'oriental,  
Plateau de fromages,  
Tarte aux poires et noix



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION

