

FRAIS & LÉGER

ELIA

CÔTES DE GASCOGNE

L'APPELLATION

L'appellation Côtes de Gascogne s'étend sur des coteaux idéalement exposés entre les Pyrénées et l'Océan Atlantique. Un climat spécifique pour une expression aromatique optimale, avec l'alternance de journées douces et de nuits fraîches. L'influence de l'océan à l'ouest conjuguée à celle des Pyrénées au sud, garantit ensoleillement et absence de stress hydrique.

L'HISTOIRE D'UNE RENAISSANCE

Au début des années 2000, l'attente du consommateur pour des vins riches et concentrés a quelque peu marginalisé un certain nombre de terroirs frais et tardifs en Côtes de Gascogne. Ceux-ci ont souvent été abandonnés au profit de terres plus chaudes ou plantés de cépages très précoces... A Plaimont, nous avons fait le choix de reconquérir ces parcelles exposées à l'Est et au Nord-Est puis de les replanter avec notre cépage emblématique, le Colombard, pour produire des vins frais, digestes, aromatiques et **naturellement bas en alcool** (à peine 9% vol)... pour un autre type de vin... une autre façon de vivre plus saine et plus gourmande.

CONDUITE DU VIGNOBLE & VINIFICATION

La cuvée ELIA est issue du cépage Colombard qui a la particularité d'avoir une plage de maturité qui varie entre 9° et 11° maximum. Grâce à des vendanges plus précoces d'une semaine que celles des IGP Côtes de Gascogne conventionnels et un arrêt de la fermentation avant épuisement des sucres, le degré d'alcool est maintenu à 9°. Il s'agit d'un procédé entièrement naturel (pas de désalcoolisation technique dans le procédé).

Élevage sur lies, à très basse température pour éviter le redémarrage de la fermentation. Filtration effectuée avant le printemps.

POTENTIEL DE GARDE : 2 ans

DEGUSTATION

Un bel équilibre, conféré par le côté naturel de cette faible richesse en alcool, avec des notes de citron et de pamplemousse.

ACCORDS METS ET VINS

Un plaisir dès l'apéritif, puis avec des salades ou du poisson grillé. Ce vin épouse également les cuisines asiatiques et s'accorde à merveille avec un cheesecake au citron.

La certification **Haute Valeur Environnementale** récompense les pratiques de développement durable; conservation de la biodiversité, protection raisonnée du vignoble, réduction d'intrants...



Plaimont

LES VINS DU SUD-OUEST AUX GRANDES ORIGINES

PLAIMONT - 32400 SAINT-MONT - FRANCE - Tel : +33(0)5 62 69 62 87 - www.plaimont.com