



GAMME LES CONFIDENTIELLES

Cuvée « Mille Étoiles Blanc »

AOP Saint-Chinian Blanc 2017

Au cœur de l'appellation Saint-Chinian, Saint-Cels bénéficie d'un terroir exceptionnel. La nature nous offre tous les composants nécessaires à une belle alchimie. Une diversité de sols : coteaux de schistes, des vallons argilo-calcaires autour de Castelbouze, et des galets roulés au bord des cours d'eau du Touloubre et du Vernazobre. Un climat Méditerranéen privilégié, des étés chauds, tempérés par la fraîcheur des nuits. Cette grande amplitude thermique favorise la maturation. La Tramontane, vent du Nord sec et froid vient apporter son aide naturelle à maintenir un bon état sanitaire des vignes.

Nos cuvées Confidentielles sont issues de nos parcelles les plus qualitatives, comme de petites étoiles qui scintillent de mille éclats pour le plaisir des yeux et des papilles.

CÉPAGES ET CULTURE

Assemblage en « duo » de **Grenache Blanc** pour ses arômes de fruits et fleurs blanches apportant une puissance et une texture suave, et de **Roussanne** pour sa finesse et sa complexité laissant des notes de miel et fruits secs.

Culture conventionnelle, le domaine est en cours de **conversion en Agriculture biologique**.

Enherbement partiel des vignes pour une agriculture agroécologique.

Rendement : < 40 hl/ha.

L'âge des vignes est de 25 ans.

Récolte au lever du jour pour profiter de la fraîcheur matinale pour un maintien des arômes.

Égrappage total des raisins.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage direct - Maîtrise des températures, débordage puis fermentation à 16°C en cuves émaillées.

La fermentation se déroule en cuve lentement sur 15 jours. Une partie du jus est vinifiée séparément en fûts. La fermentation malolactique n'a pas lieu.

Le vin est ensuite élevé sur ses « lies fines » jusqu'à la mise en bouteille.

Un collage léger et une filtration précède cette mise.

14% Alc. /Vol.

DÉGUSTATION

Robe claire et éclatante d'un jaune pâle aux reflets d'or. Le premier nez est intense et complexe, dominé par des notes de fruits blancs compotés (poire), de fleurs blanches (acacias) et de bois.

À l'aération, des notes subtilement boisées et vanillées finement fondues scintillent pour former une farandole d'arômes.

La bouche est ronde et suave, elle enveloppe le palais tout en gardant une grande finesse. Les arômes ressentis au nez sont restitués pour former une ensemble équilibré et harmonieux. Finale ronde toute en finesse qui se prolonge sous l'influence d'une fraîcheur bien présente, associée aux notes finement boisées.

Le rendu est élégant et brille de Mille Étoiles.

À BOIRE

Température de service 10-12°C.

Il peut être bu dans sa prime jeunesse ou conservé 3 à 5 ans dans votre cave.

ACCORDS METS & VINS

Il s'aura agréments des mets simples mais toujours classiques tels que des coquilles Saint-Jacques dorées au beurre de noisette, ou une panacotta de langoustines et son coulis d'écrevisses.

CONDITIONNEMENT

Bouteille (75cl) - Bourguignonne

Cartons de 6 bouteilles avec berceau protecteur.