

Schiste Intense
AOP SAINT-CHINIAN BLANC

ASSEMBLAGE

Grenache blanc 70% et Roussanne 30%

TERROIR

Terrasses argilo-calcaires surplombant la rivière Orb. Exposition plein sud.

VINIFICATION

Récolte nocturne à l'abri des fortes chaleurs de l'été. Pressurage direct, les premières étapes de la vinification sont primordiales pour préserver le potentiel aromatique. Fermentation et élevage en cuve béton.

DÉGUSTATION

Robe jaune aux reflets verdoyants. Nez floral et arômes d'agrumes confits. La bouche est pleine, une attaque ronde balancée par la vivacité et la fraîcheur de ses arômes. Un assemblage élégant et très plaisant.

SERVICE

Température de service 10°C à 12°C. Un vin idéal pour partager un plateau de fromage ou accompagner une viande blanche, poulet de Bresse aux champignons.

GARDE

2 à 3 ans.

GENCODS

Bouteille : 3760188391563

Carton : 3760188391570

