



GAMME LES INTEMPORELLES

Cuvée « Combe Longue »

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.

« Combe Longue » fait référence à une petite vallée de 3 hectares en coteaux argilo-calcaires plantés en 1992 avec uniquement des cépages blancs.

CÉPAGES ET CULTURE

Assemblage en « trio » de **Grenache Blanc** (50%) aux accents de fleurs blanches, **Roussane** (30%) pour sa finesse laissant des notes de fruits secs et du **Vermentino** (20%) pour apporter une touche de fraîcheur.

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

Enherbement partiel des vignes pour une agriculture agroécologique.

Rendement : < 45 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.

Taille courte à 2 bourgeons par courson.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage direct.

Débourbage puis fermentation à 16°C en cuves émaillées. Maîtrise des températures.

La fermentation se déroule en cuve lentement sur 15 jours. 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.

13,5% Alc. /Vol.

DÉGUSTATION

Robe claire et brillante d'un jaune pâle aux reflets argentés. En premier lieu, le nez est délicat et aérien, sur des arômes d'agrumes et plus particulièrement de clémentine. À l'aération, des notes plus épicées de bergamote apparaissent tout en conservant une grande finesse.

En bouche, l'attaque est ronde et intéressante exprimant bien les coteaux ensoleillés de Combe Longue. Les sensations fruitées et épicées du nez sont parfaitement retrouvées. Le rendu est plaisant, équilibré avec une opulence charmeuse mais jamais étouffante.

À BOIRE

Température de service 10-12°C.

Il peut être bu dans sa prime jeunesse ou conservé 2 à 3 ans dans votre cave.

ACCORDS METS & VINS

Accompagnera parfaitement un filet de Saint Pierre à l'unilatéral et ses petit légumes de printemps ou un risotto forestier et son parmesan.

CONDITIONNEMENT

Bouteille (75cl) - Bordelaise

Cartons de 6 bouteilles avec berceau protecteur.

