SAINT CELS

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

GAMME **LES NATURELLES**

Cuvée « 0 Blanc »

IGP Pays d'Oc Blanc 2018

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 : côteaux de schistes, des vallons argilo-calcaires, ainsi que des galets roulés au bord des cours d'eau du Touloubre et du Vernazobre. Un climat Méditerranéen privilégié, des étés chauds, tempérés par la fraicheur 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.
Les « Naturelles » des vins sans sulfites ajoutés. En prenant le parti des connaissances modernes de la vinification et en supprimant ce conservateur du vin, nous avançons vers des vins plaisir, plus naturels gardant une belle complexité aromatique.

CÉPAGES ET CULTURE

Le « 0 Blanc » composé de **Vermentino** apporte finesse et élégance. Nos parcelles de Vermentino sont plantées sur un terroir calcaire.
Culture conventionnelle, le domaine est en cours de conversion en **Agriculture Biologique**.
Enherbement partiel des vignes pour une agriculture agroécologique.
Rendement : < 50 hl/ha
L'âge moyen des vignes est de 8 ans
Récolte au lever du jour pour profiter de la fraicheur matinale pour un maintien des arômes.
Egrappage total des raisins
Taille courte à 2 bourgeons par courson.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendange égrappée suivie d'un pressurage direct.
Pré fermentaire à froid pour préserver les arômes, vinification et macération courte pour obtenir un vin gourmand, facile à boire. Il faut éviter les départs en fermentation lente, pour cela nous utilisons des levures dès la réception des raisins en cave et contrôlons plusieurs fois par jour la température et la bonne évolution des fermentations jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sucre
Faire du vin sans sulfite nécessite la maitrise de différents risques. Nous laissons la fermentation malolactique se faire, elle a pour effet de développer un côté plus épicé.
L'étape la plus difficile va être la conservation, pour cela nous éviterons des conservations prolongée en cuve et préférerons une mise rapide en bouteille. Un collage léger et une filtration précède cette mise.
13,5 % Alc. /Vol.

DÉGUSTATION

La robe claire et cristalline dévoile un jaune pâle aux reflets d'argent. Le nez est expressif sur des notes dominantes florales : fleurs de citronniers, fleurs d'acacia. Ces arômes fruités sont persistants à l'aération et apportent la juste dose d'élégance et de fraicheur à l'ensemble.
Dès l'attaque, la bouche est onctueuse. Un bon équilibre en mordant et soyeux pour un résultat tout en gourmandise. Le milieu de bouche redistribue des arômes de fruits blancs comme la pêche et le brugnon. En finale des notes plus mentholées apparaissent.

À BOIRE

Température de service 8-10°C.
Les « Naturelles » sont vinifiées dans un esprit "vin à boire". Il ne sera pas nécessaire de les garder pour apprécier ces vins.

ACCORDS METS & VINS

A partager frais dès l'apéritif, avec des salades exotiques aux agrumes et crustacés ou encore un poisson grillé beurre citronné et sa timbale de riz safrané.

CONDITIONNEMENT

Bouteille (75cl) – Bordelaise
Cartons de 6 bouteilles avec berceau protecteur
Bouchage Neutrocork
Capsule complexe aluminium haute densité

Sud de France

vigneron indépendant

Domaine de Saint Cels - Lieu-dit St Cels - 34360 Saint-Chinian - France / **www.saintcels.fr** - info@saintcels.fr / Tél : +33 (0)4 67 38 13 32 - +33 (0)6 23 36 78 90