SAINT CELS

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

GAMME **LES ETINCELLES**

Cuvée « Tinte Clochette »

IGP Pays d'Oc Blanc 2021

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 grande 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.
Les Etincelles prennent naissance essentiellement dans nos vignes classées en IGP de galets roulés en bord de cours d'eau.

CÉPAGES ET CULTURE

Un assemblage en duo : **Colombard** pour sa vivacité et ses arômes, **Vermentino** pour sa finesse et son élégance. La parcelle de Colombard est plantée sur un terroir calcaire où les pierres plates tintent telles des clochettes lorsque l'on travaille le sol.
Culture en **Agriculture Biologique**.
Enherbement partiel des vignes pour une agriculture agroécologique.
Rendement : < 60 hl/ha.
L'âge moyen des vignes est de 8 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% Alc. /Vol.

DÉGUSTATION

La robe claire et cristaline dévoile un jaune pâle aux reflets d'or. Le nez discret est plaisant avec des notes dominantes de fruits à chair blanche, notamment de poire. Ces arômes fruités sont persistants à l'aération et apportent la juste dose de gourmandise à l'ensemble.
Dès l'attaque, la bouche laisse étinceler un brin de fraîcheur qui se marie avec le fruit. Du mordant et de la gourmandise qui se retrouvent à l'équilibre. Le milieu de bouche redistribue les arômes fruités ressentis au nez, puis apparitions de pointes minérales en fin de bouche. On se délecte de la persistance de cette cuvée plaisir où tintent les clochettes.

À BOIRE

Température de service : 8-10°C.
À boire dès à présent mais pourra se garder 2 à 3 ans dans votre cave.

ACCORDS METS & VINS

Un délice pour l'apéritif accompagné de rillettes de maquereaux sur pain de campagne ou avec un cabécou des Cévennes et ses noix.

CONDITIONNEMENT

Bouteille (75cl) - Bordelaise.
Cartons de 6 bouteilles avec berceau protecteur.

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-10 AGRICULTURE FRANCE — CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE — PAYS D'OC — 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)6 23 36 78 90 /