



A BOIRE

Température de service 10-12°C

Ce vin peut se boire dès à présent .

Son potentiel de garde est de 2 à 3 ans.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin se mariera parfaitement avec des plats élaborés et gouteux qui viendront mettre en valeur toute sa richesse et sa finesse. Risotto de Saint-Jacques au Safran, Vol au vent de veaux et giroles.

CONDITIONNEMENT

Bouteille (75cl) – Bordelaise

Cartons de 6 bouteilles avec berceau protecteur

Au cœur du Languedoc, Saint Cels bénéficie d'un terroir exceptionnel. La nature nous offre tous les composants nécessaires à une belle alchimie. Une grande diversité de sols : côteaux 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. Des cuvées toute en finesse et délicatesse pour notre gamme cépage.

CEPAGES ET CULTURE

100% Chardonnay. Terroir en bordure de rivière sur un sol argilo-calcaire de galets roulés, Culture en Agriculture Biologique. Enherbement partiel des vignes pour une agriculture agroécologique.

Rendement : < 40 hl/ha - Vignes plantées en 1970

Vendange à maturité optimale pour la recherche d'un bel équilibre.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Ce vin est élaboré à partir d'un pressurage direct, débourbage statique et stabulation à froid. Elevage 6 mois sur lies fines.

13,5% Alc. /Vol.

DEGUSTATION

La Robe cristalline est argentée

Le nez est complexe sur la pêche, la clémentine et les épices douces.

Attaque vive suivie d'une très belle amplitude en bouche qui confirme les arômes olfactifs. Le travail de bâtonnage apporte à sa bouche beaucoup de rondeur. Le bouquet s'harmonisera avec le temps vers des notes plus délicates et tout en finesse

