



CLOS BAGATELLE

SAINT-CHINIAN



Aux 4 Vents

IGP Pays d'Hérault Blanc 2015

Cépages

vermentino 30 %, roussane 20 %, sauvignon 15 %, viognier 15 %, grenache 15 %, muscat 5 %

Culture

Les vignes sont palissées et l'âge du Vignoble est de 15 ans environ. La densité de plantation est de 4500 pieds par hectare. Culture raisonnée pour les traitements phytosanitaires.

Vinification

Raisin pressé entier sans être égrappé en évitant des pressions trop fortes par pressurage pneumatique. Le jus est débourbé à 4°C durant 36 heures. Fermentation complète à basse température (16°C) puis soutirage et élevage en cuve pour une mise en bouteille en février 2015.

Caractère

Cette cuvée 2015 est jaune clair et limpide aux reflets verts. Au nez, des arômes très fins et intenses de raisins frais, fleurs blanches et anis se côtoient. Sa bouche légèrement citronnée est très aérienne.

Harmonie mets

Toute en fraîcheur, la cuvée Aux 4 Vents se boit légèrement rafraîchie (10°C) et s'accorde avec des mets tels que des œufs de caille aux asperges, des coquilles Saint-Jacques à la crème de corail, des asperges à la mousseline d'artichaut.

Vieillessement

Appréciez-le dans sa jeunesse et sa fraîcheur.



34360 Saint-Chinian - France
Tél. +33 467 93 61 63 - Fax. +33 467 93 68 84
closbagatelle@wanadoo.fr - www.closbagatelle.com

