



## Le Clos de ma Mère AOP Saint-Chinian Blanc 2014

Il est des vins comme de certains moments fugaces et rares. Tout a commencé par l'acquisition d'un petit arpent de vigne entouré de cistes et de genêts. Après de longs soins auprès de cette vigne si fragile, nous avons vinifié fébrilement pour la toute première fois cette cuvée de Saint-Chinian blanc en 2011. A la recherche d'un équilibre entre la finesse et les arômes floraux, nous espérons que cette cuvée vous permettra de partager des instants magiques.

### Cépages

Roussane 50 %, carignan blanc 20 %, grenache blanc 10 %, viognier 8 %, vermentino 8 %

### Culture

Roussane, viognier et vermentino sont sur un terroir de grès en altitude.

Carignan blanc de plus de 60 ans sur un terroir argilo-calcaire.

Grenache blanc de 50 ans sur un terroir de schistes.

### Vinification

Raisin pressé entier. Le jus est débourbé à 4°C puis assemblé avec les autres cépages. Fermentation alcoolique à basse température. Cette cuvée est élevée en fût de chêne durant 3 mois avec bâtonnage journalier. Mise en bouteille en février 2015.

### Caractère

Ce millésime 2014 est clair et limpide aux reflets argentés. Au nez, des arômes très fins de fleur blanche et de fruits frais. En bouche, la noisette se fait présente. Tout en finesse et élégance.

### Harmonie mets

Légèrement rafraîchie (10/12°C), cette cuvée s'accorde avec des mets tel qu'un bouillon d'écrevisses à la crème de petits pois, un filet de turbot au romarin en cocotte lutée.

### Vieillessement

Vous l'appréciez à sa plénitude dans 2 à 3 ans.

