



# CLOS BAGATELLE

SAINT-CHINIAN



## Colline d'Assignan

### AOP Saint-Chinian Blanc 2015

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 roussane si fragile, nous avons vinifié fébrilement pour la toute première fois cette cuvée de Saint-Chinian blanc en l'associant avec de vieux cépages de carignan blanc et de grenache blanc du domaine.

#### Cépages

roussane 60 %, carignan blanc 20 %, grenache blanc 15 %, vermentino 5 %.

#### Culture

Roussane et vermentino ayant 15 ans sur terroir de grès en altitude.

Carignan blanc ayant plus de 60 ans sur terroir argilo-calcaire. Grenache blanc ayant environ 50 ans sur 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 cuve béton durant 5 mois. Mise en bouteille en janvier 2016.

#### Caractère

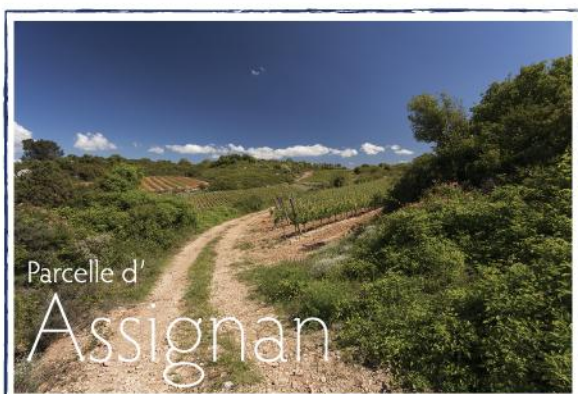
Ce millésime 2015 est clair et limpide aux reflets verts. Au nez, des arômes très fins de fleur blanche et de bergamote. Sa bouche est légèrement beurrée et iodée.

#### Harmonie mets

Tout en finesse et élégance, le Bagatelle blanc se boit légèrement rafraîchi (10/12°C) et s'accorde avec des mets tels que des coquilles Saint-Jacques poêlées, des ris de veau à l'orange ou des asperges sauce mousseline.

#### Vieillessement

A déguster dès maintenant, mais peut vieillir en cave 2 ans.



34360 Saint-Chinian - France

Tél. +33 467 93 61 63 - Fax. +33 467 93 68 84

closbagatelle@wanadoo.fr - www.closbagatelle.com

