

SAINT-CHINIAN BLANC

■
L'appellation Saint-Chinian Blanc est née avec le millésime 2004.

CEPAGES

*Marsanne Roussanne
Bourboulenc Grenache
Rendement : 35 hl / ha*

TERROIR

Marsanne, Roussanne, Grenache et Bourboulenc ont été plantés ensemble en 1993 sur un plateau calcaire proche de 300 m d'altitude aux sols légers et filtrants, favorisant l'expression aromatique. Une partie du Grenache provient d'une vieille vigne.

VINIFICATION - ELEVAGE

Nous cherchons un équilibre entre la maturité et la fraîcheur. En 2004, les maturités ont été « sages » et la vendange des Blancs a commencé le 13 septembre par la Roussanne et le Grenache. Une courte macération pelliculaire au cours de laquelle les raisins sont refroidis précède le pressurage.

Marsanne et Bourboulenc sont mûrs plus tard (les vendanges se terminent souvent par le Bourboulenc). Ils sont pressés directement.

La fermentation s'effectue après un débourage assez long, une partie en cuve, une partie en fûts (50%) : barriques neuves, un et deux vins et demi-muid de plusieurs vins.

La fermentation malolactique est faite sur une grande partie de la cuvée.

Les vins restent en fûts, ou en cuve jusqu'au mois de mai sur lies fines et sont bâtonnés de temps en temps. Les cépages sont ensuite assemblés en cuve et légèrement collés. La mise en bouteilles a lieu début septembre .

DEGUSTATION

Vin flatteur et équilibré pour le Blanc.

La fraîcheur qui accompagne le gras et la puissance du vin est un des caractères des Blancs de notre domaine. A boire dès sa mise en bouteille et dans les quatre ans qui suivent.