

CÉPAGES

Vermentino 60%, **Grenache Blanc** 40%

Nom des Parcelles : Vermentino ULM,
Grenache Blanc: Mas de Berre

VIGNOBLE

Site : Au sud de l'appellation Saint-Chinian, les vignes qui entourent le château, se situent au milieu d'un parc de 3000 hectares classé Natura 2000.

Climat : Méditerranéen, vent du nord qui apporte de la fraîcheur.

Météo 2019 : Opulence et fraîcheur, résultat d'une année pleine de contrastes. Un débourrement précoce, fruit d'un hiver particulièrement doux. Un printemps frais et assez arrosé perturbant la floraison. Un été en montagnes russes voyant se succéder 3 épisodes caniculaires dont le fameux « coup de chaud » du 28 juin qui vit le mercure frôler les 45°. Des vendanges en deux temps, coupées par un généreux épisode pluvieux le 18 Septembre. Rien ne nous fut épargné.

Terroir : Plateau limono-argilo-sableux de cailloutis calcaires de l'Eocène situé à 150 mètres d'altitude en moyenne.

Age moyen des Vignes : 30 ans

VITICULTURE

Cultivé en **Bio** depuis 2015
Rendements: 30 hectolitres/ ha
(Rendement maximum de l'appellation: 45 hectolitres/ha)

VINIFICATION

Vermentino : Pressurage direct en grappes entières. Stabulation du jus à froid pendant 5 jours à 7°C avec mise en suspension des lies une fois par jour, permettent d'extraire un maximum de précurseurs aromatiques. Ensuite, la température est remontée à 16°C pour lancer la fermentation alcoolique.

Grenache blanc : Vendange manuelle nocturne, pressurage direct en grappes entières. Température du moût à 16°C et lancement de la fermentation alcoolique.

Elevage : Le Grenache Blanc est passé en fût pendant 6 mois.

Tonnellerie : Vicard – Chêne Français

Notes de dégustation :

« Robe brillante, jaune pâle aux légers reflets dorés. Au nez ce vin présente des notes de fleurs blanches, de pamplemousse et de fruits exotiques. La bouche, partagée entre tension et rondeur, affiche un bel équilibre subtilement affiné par l'élevage en barriques. Ce vin blanc s'apprécie aussi bien à l'apéritif que lors d'un repas. »

Accords Mets et vins :

poissons à chair blanche et volailles



En conversion



Dates de vendanges :

6 septembre 2019

Mise en Bouteille : 2 juin 2020

Taux d'alcool : 14 %

PH : 3,33

Acidité totale en H2SO4 : 3,35 g.L

Acidité Volatile : 0,37 g.L

Teneur en Sulfite totale : 47 mg.L

