



LES VIEILLES PIERRES

Blanc 2017



CÉPAGES : 100% Chasan

DEGRÉ : 13°

RÉCOLTE : Vendanges mécaniques matinale / *Mechanical picking, on the early morning.*

Terroir: Argilo-calcaire

Vignes cultivées en semi-côteaux, entourées de garrigues et situées en piémont cévenol. Sols peu profonds, moyennement caillouteux. Climat de type méditerranéen, avec une très bonne cinétique de maturation pour ce millésime : alimentation en eau non déficiente et températures nocturnes fraîches.



Rendement : 70 hectolitres hectares.



Vinification: Pressurage pneumatique avec débourage statique par le froid.

Dégustation : Robe or avec une très belle brillance. Joli nez expressif, sur le fruit coloré (pêche jaune) et des fleurs blanches. Bouche élégante avec des arômes de fruits mûrs agréables. Une jolie fraîcheur cévenole.



Gold color with a very beautiful light. Pretty generous nose on the fruit and white flowers. Elegant palate with pleasant aromas of ripe fruits. A lovely fresh from Cévennes.



Accords mets & vins : Apéritif, fromages, ou encore poisson ou viande blanche : cuisinés à la crème.

As an aperitif, with cheese. Fish or white meat : cooked with cream.

Température de service : 10-12°C

