



# Blanc 2021

## AOC Saint Chinian



### *Fiche Technique*

**Cépage:** 30 % Clairette, 25 % Roussanne, 20 % Marsanne, 10 % Grenache blanc, 10% Bourboulenc 5% Viognier.

**Terroir:** Marsanne, Roussanne, Grenache Bourboulenc et Viognier exposés plein sud, ont été plantés ensemble en 1993 sur un plateau calcaire proche de 300 m d'altitude aux sols filtrants, favorable à une acidité équilibrée et à l'expression aromatique.

La Clairette, plantée en 2010 sur un terroir argilo-calcaire plus frais et dans une exposition nord, présente une maturité plus tardive comme le Bourboulenc.

**Rendement:** 30hl/ha

### *Vinification*

Les raisins, suivant les variétés, sont ramassés à différents stades de maturité. Les raisins sont refroidis avant d'être pressés séparément et directement débourbés afin d'extraire des jus plus fins.

La fermentation s'est effectuée en demi-muids (Stockinger) pour tous les cépages sauf la clairette élevée en cuve Inox.

Les températures de fermentations sont restées constantes autour des 21°C, pour respecter l'expression des cépages. L'élevage s'est poursuivi sur lies fines avec quelques bâtonnages.

### *Dégustation*

Millésime présentant finesse et complexité aromatique, il se termine sur une finale minérale et saline.

Il pourra accompagner un poisson grillé au fenouil, un plateau de fruits de mer ou une plancha de seiches.