



CHENIN

Pays d'Oc
Indication géographique protégée



Certifié HVE3



VINIFICATION

Pressurage direct avec une sélection des jus les plus qualitatifs. Les jus clairs sont alors vinifiés et élevés en jarre. La durée de l'élevage ne dure que quelques mois afin de préserver toute la fraîcheur et l'expression aromatique du cépage.

ORIGINE / SOLS

Sur un terroir d'altitude de la Haute vallée de l'Aude (450 m), cette parcelle âgée d'une quinzaine d'année est plantée sur un versant argilo-calcaire.

RÉCOLTE / RENDEMENT

La récolte s'effectue manuellement à maturité, elle est ensuite acheminée dans de petites bennes afin de conserver le fruit intact. Le rendement sur ces parcelles est de l'ordre de 4500 kg/ha (soit 35hl/ ha)

DÉGUSTATION

Nez très floral (fleur de vigne) avec note minérale de fruit blanc frais, poire, mirabelle. Bouche très aromatique, fleurs blanches avec une attaque souple et une fin de bouche vive et citronnée avec une longueur acidulée sur une aromatique d'agrumes .
Très bel équilibre.



CHENIN

Pays d'Oc
Indication géographique protégée



Certifié HVE3



WINE MAKING METHOD

Direct pressing with a selection of the highest quality juices. The clear juices are then vinified and matured in jars. The wine is aged for just a few months to preserve all the freshness and aromatic expression of the grape variety.

ORIGINE / SOILS

A plot of land at an altitude of 450m, located in Conilhac de la Montagne (Haute Vallée de l'Aude). This plot is about twelve years old and grows on a clay-limestone soil.

CULTURE HARVEST

The grapes are harvested manually before sunrise in order to preserve the freshness of the fruit. The harvest is done in small bins in order to guarantee the quality of the latter. The yield on this plot is about 35hl/ha.

TASTING NOTE

Very floral nose (vine flower) with a mineral note of fresh white fruit, pear, mirabelle plum. Very aromatic palate, white flowers with a supple attack and a lively, lemony finish with a long, acidic citrus flavour.
Very well-balanced.