

Chant des Âmes blanc

A.O.C. Coteaux du Languedoc



C'est à Murviel les Montpellier tout près des murailles de l'Oppidum romain du Castellat que les vignes du Domaine Belles Pierres plongent leurs racines dans ce terroir chargé d'histoire, dont les vestiges découverts à ce jour témoignent de la place prépondérante de la vigne et du vin au cours des siècles.

Terroir : *Terrasse composé de "chailles", argilo - siliceuse, de couleur rouge du à la présence de l'oxyde de fer.*

Cépages : *Roussane (60%) Viognier (10%) Grenache (30%)*

Récolte : *Issus de vignes âgées d'une dizaine d'années toutes labourées, les raisins sont vendangés très murs, tôt le matin, mis en caissettes de 30 à 40 Kg et acheminés rapidement vers la cave afin de préserver leur fraîcheur et éviter l'oxydation des moûts.*

Vinification : *Après le pressurage, le mout est débourbé au froid pendant 24 heures puis mis en barriques où il effectuera la fermentation.*

Élevage : *Le vin est élevé en barrique neuve de 500 l pendant 18 mois, sur lies fines, mises en suspension par batonnage.*

Analyse Degré moyen : *14 % Acidité Totale: 3,5 g/l*

Dégustation : *Belle robe, brillant, nez intense avec des notes mielleuses de fruit, notes minérales, grillées, briochées. Bel équilibre en bouche, gras.*

Service : *Température de 14 à 15°C, sur des poissons ou des crustacés.*

Code :

Prix :

\$

Format : 750ml