

# Chant des Âmes Blanc 2018

## AOP Languedoc



Encépagement : Roussanne (70%), Viognier (30%)

Terroir : AOP Languedoc

Climat : Méditerranéen

Sol : Terrasse argilo-siliceuse. Sol caillouteux

Rendement : 25Hl/Ha

Vinification : Après pressurage, le moût est débourbé au froid 24 h puis mis en barriques où il effectuera sa fermentation.

Récolte : Issus de vignes de 10 ans toutes labourées, les raisins vendangés très mûrs tôt le matin, mis en caissettes de 30/40 kg sont acheminés rapidement à la cave afin de préserver leur fraîcheur et éviter l'oxydation des moûts.

Elevage : 100% barrique (18 mois) sur lies fines mises en suspension par batonnage fréquent puis de façon plus espacée à partir du 3ème mois d'élevage.

TAV : 14.5 % - Acidité totale 3,5g/l

Dégustation : Nez intense, notes miellées, briochées. Rond en bouche.

Accord : Poissons, crustacés, volailles.

Service : 10-12°

Garde : 5-8 ans

Bouteille : Bordelaise 75 cl

Conditionnement : Carton de 6

Carton : 33x25x15.5

Palette : Europe - 600 bouteilles