



A.O.P Languedoc

## CHANT DES ÂMES BLANC



<b>Terroir</b>	Terrasses composées de chailles, argilo-silicieuse, de couleur rouge dû à la présence de l'oxyde de fer.
<b>Cépages</b>	Roussane (60%), Viognier (40%)
<b>Récolte</b>	Issus de vignes âgées d'une dizaine d'années les raisins sont vendangés très tôt, acheminés rapidement vers la cave afin de préserver leur fraîcheur et éviter l'oxydation des moûts.
<b>Rendement</b>	De 25 Hl/ Ha
<b>Vinification</b>	Après le pressurage, le moût est débourbé au froid pendant 24 heures puis mis en barriques où il effectuera la fermentation.
<b>Elevage</b>	Le vin est élevé en barriques pendant 18 mois, sur lies fines, mises en suspension par batonnage.
<b>Analyses</b>	Degré moyen: 14% Acidité totale: 3.5 g/l
<b>Dégustation</b>	Robe jaune soutenu aux reflets or. Nez puissant avec des notes vanillées, épicées et de miel évoluant sur des arômes floraux, d'agrumes ainsi que de poires mûres. L'attaque en bouche est séduisante, un très bel équilibre entre acide et moelleux avec quelques légers tanins. Un vin rond et gras avec une belle longueur en bouche.
<b>Production</b>	A consommer frais entre 15° et 18°. A boire seul ou pour accompagner des poissons cuisinés, viandes blanches en sauce, crustacés ainsi que des fromages secs (chèvre, brebis).