

La Chapelle, Coteaux du Languedoc 2010 Prieuré Saint- Jean de Bébien, Languedoc- Roussillon, France



Type □ Vin blanc	Alcool 13%	Prix SAQ : 25,45\$ Resto : 23,64\$	Statut SAQ Spécialité SAQ	Code SAQ 10895557
Encépagement 50% grenache blanc, 40% roussanne, 10% clairette du Languedoc.				
Millésime 2010	Âge des vignes 10 et 30	Superficie	Rendements 30 hl/ha	Région Languedoc- Roussillon, France

Type de sol

Calcaire et argilo-calcaire du Villafranchien.

Viticulture

Lutte raisonnée. Ajout d'engrais organiques uniquement si besoin est.

Élevage

Sur lies pendant 6 mois avec bâtonnage régulier.

Vinification

Séparée par cépage. Pressurage moins d'une heure après la récolte sur pressoir pneumatique. Débourage 24 heures avant la fermentation en barrique pour la roussanne, en cuve inox pour le grenache et la clairette.

Commentaires de dégustation

Robe dorée très soutenue. Un nez intense et expressif aux arômes de garrigue, cyste, genêt agrémenté de notes fruitées complexes, raisins secs, poire, agrumes confits et miel. En bouche, on retrouve cette palette complexe complétée de notes fraîches, mentholées et anisées. Un vin méditerranéen ample, typé et long en bouche.

Accords vins et mets

Tartare de saumon. - Pâtes aux fruits de mer. - Rougets grillés au fenouil.

Pour un meilleur service

Servir entre 10 et 12 C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2013.



A.O.C. & CIE
CHÂTEAUX ET DOMAINES INC.
vins et spiritueux

Lofts Redpath, 1691, St-Patrick, Montréal QC H3K 3G9

Tel : 514 931-9645 - Fax : 514 931-3294 - info@vinsaoc.ca - www.vinsaoc.ca - 