



# IGP PAYS D'OC BLANC 2018

SAINT CHINIAN EN LANGUEDOC

<b>APPELLATION</b>	IGP Pays d'Oc
<b>CUVÉE</b>	Blanc 2018
<b>TERROIR</b>	Plateau calcaire aux sols très pierreux. Le Terret est issu d'une vigne plantée en 1900 en complantation sur un plateau aux paysages magnifiques et qui était vouée à l'arrachage.
<b>CÉPAGES</b>	70 % Terret - 30 % Grenache Gris.
<b>RENDEMENT</b>	25 hl / ha
<b>PRODUCTION</b>	2550 bouteilles
<b>VINIFICATION - ÉLEVAGE</b>	<p>Les vendanges sont manuelles et les raisins refroidis avant d'être pressés. Le Terret est un cépage tardif bien adapté aux sols les plus pauvres, très résistant à la sécheresse, nous le laissons mûrir longuement afin que se développent des arômes plus complexes.</p> <p>Le Grenache gris, vendangé tôt, apporte la minéralité et la tension. Vinification et élevage en fûts de 500 l (Stockinger) pendant 9 mois. La mise en bouteilles a eu lieu en août 2019.</p>
<b>DÉGUSTATION</b>	<p>Avec le Terret associé au Grenache plus nerveux, on obtient un équilibre entre l'onctuosité et la fraîcheur minérale.</p> <p>Le boisé est bien intégré et la richesse aromatique se développe après une aération dans le verre.</p> <p>Avec une soupe de poissons, de la cuisine asiatique, en apéritif.</p>



Mas Champart  
Lieu-dit Bramefan  
34360 Saint-Chinian  
Tel : +334 67 38 05 59  
mas-champart@orange.fr