





Schisteil Blanc 75cl




 **Typologie :** Vin blanc tranquille


 **Appellation :** AOC Saint-Chinian


 **Degré alcoolique :** 13.5% contient des sulfites


 **Cueillette :** Manuelle


 **Cépage(s) :** Grenache blanc, Marsanne, Roussane


Mode de sélection : Parcelleire, en fonction du terroir, de l'exposition, du rendement, du cépage et de l'âge de la vigne.


 **Vinification et Elevage :** Fermentation contrôlée à basse température, 3 mois cuve inox sous azote.


 **Température de service :** 10°


 **Garde :** 2 ans

 **Mets d'accompagnement :** Poissons grillés, brasucade de moules.


 **Commentaires de dégustation :** La robe jaune pâle, limpide, se nuance de délicats reflets verts. Le nez est intense et subtil, il est dominé par des notes de fruits à chair blanche et de fenouil, auxquelles s'associent des nuances florales de genêt et d'amandier qui lui donnent un caractère printanier. La bouche est à la fois fraîche et pleine et présente beaucoup de gras, elle se prolonge agréablement en une douce finale mentholée.

 **Typology :** Still white wine


 **Appellation :** AOC Saint-Chinian


 **Alcohol content:** 13.5% contains sulphites


 **Picking :** Hand picking


 **Grape variety(s) :** Grenache blanc, Marsanne, Roussane


Selection method : Parcel, depending on the terroir, exposure, yield, grape variety and age of the vine.

 **Vinification / Aging :** Controlled fermentation at low temperature, Aging 3 months stainless steel tank under nitrogen.

 **Temperature :** 10°

 **Keeping :** 2 years

 **Accompanying dishes :** Grilled fish, mussel brasucade.

 **Tasting comments :** The pale yellow color, limpid, is nuanced with delicate green reflections. The nose is intense and subtle, it is dominated by notes of white-fleshed fruits and fennel, combined with floral nuances of broom and almond which give it a spring character. The palate is both fresh and full and has a lot of fat, it lingers pleasantly with a sweet minty finish.