

LES PETITS CAILLOUX 2017 BLANC

DOMAINE DES QUATRE PIERRES



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Sur ces terres de croisement des influences, un blanc atypique.

- Chenin
- Petit Manseng
- Viognier

Accords mets et vins

Idéal pour les apéritifs, il se dégustera aussi très bien accompagné de tapas et fromages affinés.

Détails

Primeur : non

Bio : oui

Packaging : carton de 6

Domaine : Quatre Pierres

Couleur : Blanc

Effervescent : non

Millesime : 2017

Degrès : 12 %

Viticulture : Biologique

Cépages : Chenin, Viognier, Petit Manseng

Contenance : 0,75 L

Région : Languedoc Roussillon

Appellation : Vin de France

Caractéristiques

Cépage : Chenin, Petit manseng et Vognier

Vendange : Argilo-calcaire

Viticulture : Biologique

Vinification : Traditionnelle bourguignonne, constitant en une fermentation alcoolique et malolactique en fût avec une bâtonnage des lies fines

Elevage : 12 mois en fûts de 4 à 10 vins

Dégustation

Bouche : Minéral, vif, aromatique et rond

Température de service : 8° à 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

D'abord, il y a le domaine et son terroir, ensuite les cépages et enfin l'esprit de l'homme. Le tout forme un organisme vivant en perpétuel mouvement ou la Vie s'exprime librement. Le Domaine est situé à Aragon, en Cabardès, au nord-ouest de Carcassonne, sur les premiers contreforts du massif central, à la croisée des vents du sud et de l'atlantique. Deux terroirs le composent : argilo-calcaire sur roche-mère d'anciens fonds lacustres appelé "calcaire à alvéoline", et pour la cuvée El Pépé, du calcaire dur de Ventenac. Ces deux terroirs se situent à 300 mètres d'altitude dans un écrin de nature sauvage méditerranéenne.

