

### Histoire :

Six générations de vignerons de la même famille remontent jusqu'en 1842. Les parcelles sont quasi identiques depuis ce temps. De nombreux vestiges romains sont retrouvés encore aujourd'hui dans les vignes.

### Situation :

Situé au pied de l'Oppidum romain d'Ensérune, entre le Canal du Midi et la Mer Méditerranée. Les coteaux sont exposés au Sud-Est.

### Sol et Climat :

Climat Méditerranéen, chaud et sec, sol argilo-calcaire.

### Vignoble :

Superficie : 65 ha.  
Dont 4 ha de Chardonnay.  
Age moyen : 25 ans.

### Vinification :

Vendanges mécaniques de nuit.  
Après égrappage total, pressurage direct. Les moûts sont portés à basse température puis fermentés en cuve entre 15 et 18 deg C. Cuvaison pendant un mois puis élevage sur lies fines.

### Dégustation : Vin sec.

Magnifique robe or pâle, brillante et limpide. Nez subtil avec des notes florales et de beurre frais. Attaque de bouche puissante et riche révélant des arômes de fruits exotiques (pamplemousse, mangue, lichies). Finale longue et grasse.

### Service :

Température de service conseillée 10-12 deg C.

### Accompagnement :

Parfait pour accompagner salades, viandes blanches et desserts.

### Conservation :

Vin à boire jeune avec toute sa fraîcheur. Conservation entre 2 et 3 ans.

# V i n s d e P a y s d , O c

### History :

The estate was founded in 1842, six generations ago, and its boundaries are virtually unchanged to this day. Roman remains are still found in the vines.

### Geographical Situation :

Located near the Mediterranean coast, in the Languedoc region of the South of France, it is sited at the foot of the Roman Oppidum of Ensérune and next to the Canal du Midi.

### Soil & Climate :

Mediterranean climate, and a clay-limestone soil with a sunny South-East exposure.

### Vineyard :

Area : 65 ha.  
Of which 4 ha of Chardonnay.  
Average age : 25 years.

### Vinification :

Mechanical harvest by night.  
After removal of 100 % of the stalks, the juice is pressed and cooled. Fermentation at 15-18 deg C. for one month.

### Tasting notes :

Beautiful pale gold colour, bright and limpid. A subtle floral aroma with hints of butter precedes a fresh taste with exotic fruits (pineapple, mango, lychees). Long, buttery finish.

### Serve :

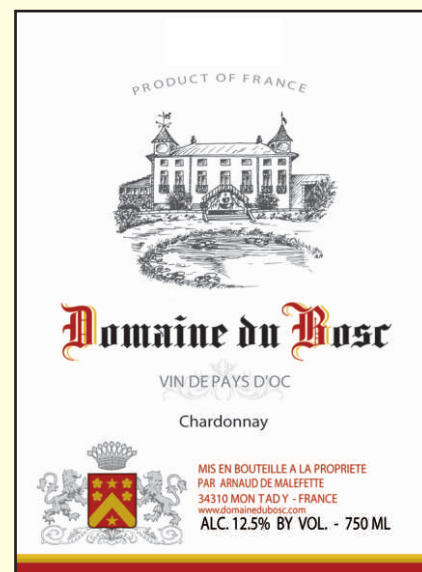
Serve at 10-12 deg C.

### Food matching :

Perfect with salads, white meats and desserts.

### Ageing :

Good to drink young with all its freshness, but will keep 2 to 3 years.



Cépages :  
Varieties :

100 % Chardonnay

NOTES :

