



Cellier des Cigales

IMPORTATION PRIVÉE DE VINS

John Auger  
Agent promotionnel

Tel : 514 352-2888  
Télec : 514 352 0996

## Les Clauzes de Jo blanc

*A.O.C. Coteaux du Languedoc*



*C'est à Murviel les Montpellier tout près des murailles de l'Oppidum romain du Castellas que les vignes du Domaine Belles Pierres plongent leurs racines dans ce terroir chargé d'histoire, dont les vestiges découverts à ce jour témoignent de la place prépondérante de la vigne et du vin au cours des siècles.*

*Médaille d'argent, Decanter World Wine 2013*

**Cépages :** *Roussane (60%) Viognier (20%) Grenache (20%)*

**Récolte :** *Issus de Vignes âgées d'une dizaine d'années, toutes labourées, les raisins sont vendangés très murs, tôt le matin, mis en caissettes de 30 à 40 Kg et acheminés rapidement vers la cave afin de préserver leur fraîcheur et éviter l'oxydation des moûts.*

**Vinification :** *Après pressurage, le moût est débourbé au froid pendant 24 heures puis mis en barriques où il effectuera sa fermentation.*

**Élevage :** *En barrique (20% de barriques neuves) de 8 à 9 mois sur les lies fines, mises en suspension par batonnage, fréquemment au départ, et de façon plus espacée à partir du troisième mois d'élevage.*

**Analyse Degré moyen :** *14% Vol Acidité totale : 3.5 g/l*

**Dégustation :** *Belle robe, brillant, nez intense avec des notes mielleuses sur le fruit, notes minérales, grillées, briochées. Bel équilibre en bouche, gras.*

**Service :** *Température de 14/15°C, sur poissons en sauce ou des crustacés.*



Code :

Prix :

Format : 750ml

Domaine Belles Pierres – Murviel les Montpellier – France / [info@cellierdescigales.com](mailto:info@cellierdescigales.com)



[www.cellierdescigales.com](http://www.cellierdescigales.com)

