



ECLAT BLANC

Les raisins destinés à la cuvée Eclats Blancs sont issus des meilleures parcelles de Saint Jean de Minervois. Avec toujours la même rigueur et la même passion, nos vigneronns surveillent la maturation du cépage afin d'obtenir la quintessence du terroir.

Le Terroir : Plateau calcaire à une altitude de 220 à 270 m, exposé au Sud-Est.

Le Cépage : 100 % Muscat Petit Grain.

La Vinification : Les raisins, cueillis à la main, conformément au cahier des charges de l'appellation, sont pressés dès leur arrivée à la cave. Après un débourbage, on procède à une vinification des jus clairs à basse température (16°C). Viennent ensuite le mutage et l'élevage en cuve.

La Dégustation : Ce vin, d'un éclat éblouissant comme la blancheur des cailloux typiques à ce terroir exceptionnel, donne une robe jaune pâle aux reflets verts.

Nez de tilleul qui fait ricocher en cascade des arômes d'acacia, de citronnelle et de clémentine.

En bouche, l'attaque est fraîche et franche. La mangue et les fruits exotiques dominent ensuite pour laisser la place à une finale longue et mielleuse.

Son nez, sa bouche et sa finale transcrivent cette recherche de l'équilibre parfait.

Les conseils de dégustation :

Ce vin est à boire jeune , dans les 2 ans, et très frais, à une température de 6°C.