

L'Agathe

Vignes et Vins en Bio

AOC SAINT CHINIAN

Vendange manuelle le matin, début septembre fermentation à basses températures (10 à 17 °) en cuve.

25 Hl / Ha sur le sol de schistes bruns sous micro climat méditerranéen. Elevage en cuve. 9125 bouteilles.

30% clairette – 10% roussanne – 50% vermentino – 10% grenache blanc.

CARACTERES:

Dans sa première année, le coté primeur (fraîcheur) domine, ensuite le jus de la victoire en volume (c'est possible ...).

Nez subtil (fruits blancs et épices douces ...).

ACCORDS METS ET VINS:

A l'apéritif: tapas, tapenade, brandade, tartine frottée à la tomate, velouté de sardine ...

Truite fumée, pâté végétal aux châtaignes du Haut Languedoc.

Au repas: Filet de bar en papillote, croustillant de loup aux fruits de mer, filets de rouget grillés, quenelles de volaille, tielle Sétoise, noix de pétoncles flambées, moule farcie façon Cap d'Agde, blanquette de veau, fromages (tome de brebis), foie gras poêlé et navet de Pardailan rosti ...

