

2018



El Abanico

PAYS D'HÉRAULT
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

la JASSE
CASTEL

El Abanico

PAYS D'HÉRAULT
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
GRENACHE, CARIGNAN, ROUSSANNE,
CHARDONNAY, CHENIN, PETIT MANSENG
400M ALT.

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ PAR
PASCALE RIVIÈRE, VIGNERONNE
F34150 Saint-Jean-de-Fos
PRODUIT DE FRANCE



VIN BIO

* Sud de France

CONTIENS SULFITES - CONTIENT DES SULFITES - ENTRAIT SÉLÉITE

750 ml - 15% vol.

El Abanico, signifie l'éventail en espagnol

Produit à partir de vignes plantées en altitude sur le causse de Montpeyroux,
ce vin est un assemblage à parts égales
de Carignan blanc grenache blanc, pour l'équilibre des vins du languedoc,
chardonnay-roussanne coté est et leurs caractéristiques toastée, beurrée,
chenin petit manseng pour la fraîcheur côté atlantique.

La disparité des maturités de chaque cépage, ramassés tous le même jour,
lui confère une vivacité rare en Languedoc
ainsi qu' une palette d'arômes très variée sans parfum ostentatoire.

Le vin est vinifié et élevé pendant un an en barriques d'un vin
ce qui contribue à lui présager un beau potentiel de garde. (10 à 15 ans)

Le terroir n'a jamais connu une goutte de pesticide ni d'herbicide.
Seule la garrigue poussait à cet endroit.
Plantées en gobelet, les vignes sont vendangées en cagette manuellement.

Un vin de garde alliant vivacité et rondeur,
arômes grillés, et floraux, et longueur en bouche étonnante.

A boire sur des ris d'agneau aux trompettes de la mort, truffes et à la crème,
poularde aux morilles,
saint jacques aux épices douces, crustacés relevés, foie gras, fromages corsés
et tout seul...