



Le Chant des Griots

[2018]



Domaine
DE CAMBIS



Couleur - Jaune pâle, reflets argentés.



Nez - Fin, parfum de fleurs blanches et notes minérales.



Bouche - Attaque fraîche, poursuit sur une bouche à la fois croquante et gourmande souligné par une belle amplitude. Arômes de fruits à chair blanche et finale sur l'agrume, pomelos bien mur.



Accords met et vin - Ce vin accompagnera très bien un carpaccio de Saint-Jacques marinées, un tartare de dorade aux artichauts ou encore un risotto au gorgonzola.

Age moyen du vignoble : 35 ans

Sol : Coteaux de schistes Ordoviciens

Altitude : 250 - 400 mètre

Densité de plantation : 4 000 pieds/ha

Rendement : 25 - 30 hl/ha

Viticulture : Conversion Bio

Sélection : Parcelaire

Récolte : Exclusivement manuelle

Appellation : Vin de France Blanc

Cépages : 70 % Viognier et 30% Roussanne

Production : 2 400 cols

Vinification : Pressurage direct Fermentation sous contrôle de température Elevage en cuve inox sur lies fines Collage - Filtration à la mise.

Degré alcoolique : 13°

Température de service : 14 °C

Mis en bouteille au domaine