



l'Autodidacte

IGP Pays d'Oc

BLANC



TERROIR • Le vignoble du château St-Jean d'Aumières s'étend sur les coteaux qui dominent les gorges de la haute vallée de l'Hérault. Autour d'un vieux chêne, quelques ares de Viognier et de Vermentino se prêtent à l'élaboration de ce grand vin blanc.



VINIFICATION • Après pressurage en atmosphère inerte, la vinification du moût est menée en totale protection contre l'oxydation. La fermentation est menée à basse température (16°C) pour préserver les arômes délicats ainsi que la grande finesse aromatique. Elevage sur lies fines avec bâtonnage afin d'enrichir le vin en gras et en structure.



ASSEMBLAGE • 60% Viognier, 40% Vermentino



DÉGUSTATION • Fruité, le nez révèle des notes de fruits exotiques et d'agrumes. La bouche vive et fraîche laisse ensuite place à une finale gourmande de pêche blanche.



METS & VIN • Ce vin se révélera idéal sur des poissons à la plancha délicatement épicés ou en accompagnement de sushis et sashimis. *«Mais elle ira surtout avec des gens sympas».*



SERVICE • Servir entre 10 et 12°C.



i Château Saint-Jean d'Aumières

Lieu-dit St. Jean d'Aumières 34150 Gignac
Tel : 04 67 40 00 64 - Fax : 04 67 16 47 62
contact@saintjeandaumieres.fr - www.saintjeandaumieres.com