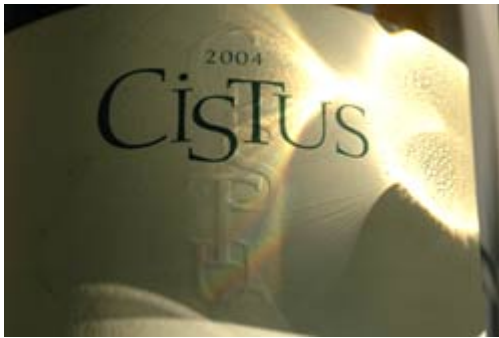


CISTUS



- A.O.C Faugères blanc

Terroir : Schistes

Altitude : 150 à 350 mètres

Superficie : 2,5 ha

Production : 9 000 bouteilles

Cépages : 55% Roussane
45% Grenache blanc

Vinification : vendanges manuelles en caisses, tri des grappes à l'arrivée à la cave. Les raisins sont pressés directement . Le jus obtenu est refroidi, débourbé, et mis en barriques neuves. La fermentation se déroule lentement entre 16 et 20°C. La fermentation malolactique se fait selon le profil des millésimes.

Elevage : en barriques pendant 6 mois minimum sur lies fines avec batonnages, puis 3 mois en cuve.

Dégustation : Un nez de fruits blancs mûrs mêlés de vanille, et d fleurs blanches, la bouche est soyeuse, élégante, sur un fond de poire et ananas.

Evolution : A boire dans les 4-5 ans en fonction du millésime !

Gastronomie : Le Cistus s'apprécie en apéritif, sur des poissons cuisinés, saumon, coquilles Saint Jacques, et fromages de chèvre, pérail, pèlardon.