



DOMAINE DE CAMBIS

BERLOU

Kalliope

Dégustation :

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'agrumes, 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

Appellation : AOC Saint-Chinian Blanc

Cépages : 40 % Grenache Blanc, 30% Roussane et 30% Vermentino

Production : 2 500 cols

Age moyen du vignoble : 50 ans

Sol : Coteaux de schistes Ordoviciens

Altitude : 250 - 400 mètre

Densité de plantation : 4 000 pieds/ha

Rendement : 25 - 30 hl/ha

Viticulture : Raisonnée

Sélection : Parcelle

Récolte : Exclusivement manuelle

Vinification :

Pressurage direct

Fermentation sous contrôle de température

Elevage en cuve inox sur lies fines

Collage - Filtration à la mise

Degré alcoolique : 13.5 °VOL

Température de service : 14 °C

Mis en bouteille au domaine

