



DOMAINE SAINT-ANDRÉ

VINS DE L'ARCHIPEL

Les vins de la collection Folie d'Inès sont élaborés à partir de nos meilleures parcelles. Ils révèlent ainsi toute la singularité de notre terroir maritime. Les vignes s'enracinent sur les sols profonds du Domaine, permettant à cette cuvée particulière d'exprimer tout son potentiel aromatique et sa très grande finesse.

VINIFICATION

Les vendanges ont lieu tôt le matin, afin de protéger les raisins de l'oxydation. Les cépages sont vinifiés séparément. Après un pressurage pneumatique, le Viognier et le Chardonnay fermentent en fûts de chêne français de 400L. L'élevage de ces cépages se déroule également en fûts, avec des bâtonnages réguliers apportant structure et rondeur au vin. La Roussanne est vinifiée en cuves Inox, afin de préserver toute sa fraîcheur. Le vin est ensuite délicatement assemblé et la mise en bouteilles s'effectue avec une filtration légère.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est dorée et brillante. Le nez révèle des notes d'abricot et d'ananas frais, accompagnées par de délicats arômes floraux. En bouche, l'attaque est franche et vive. La texture crémeuse est équilibrée par une finale toute en minéralité.

ACCORDS METS & VIN

A déguster légèrement frais, en compagnie de poissons en sauce comme un filet de saint-pierre au gratin, un feuilleté de ris de veau, un risotto aux champignons ou encore un brie de Meaux aux truffes.



Folie d'Inès Blanc

40% Viognier

30% Chardonnay

30% Roussanne

IGP Pays d'Oc