



Les Pampres blancs 2016 – IGP Pays d’Hérault

Bref historique : Notre domaine, situé au cœur du **terroir d’exception d’Aniane** dans le sud de la France, est issu d’un patrimoine familial. Depuis trois générations nous travaillons et respectons nos vignes avec persévérance, rigueur et passion. Notre gamme est composée d’un vin rouge : « La Grande Cuvée » en AOC Terrasses du Larzac, ainsi que de la cuvée « **Les Pampres** » constituée d’un vin rouge, **d’un vin blanc** et d’un rosé.

La conduite des vignes : c’est l’étape essentielle, gage de qualité du futur vin. Pour cela nous limitons au maximum le travail mécanique afin de préserver le sol et les souches de nos parcelles : Taille sévère, labour, fumure naturelle, palissage, épamprage, traitement adapté et sans excès, vendange en vert, effeuillage manuel, vendange manuelle pour permettre le tri des raisins.

Les cépages des Pampres blancs : Chardonnay (40 %) ; Viognier (30 %) ; Roussanne (30 %) ;

La vinification : Pressurage direct, vinification au froid à 10°, levures neutres

L’élevage : en cuves inox

Terroir du blanc : Argilo – calcaire

Commentaires de dégustation :

Vin à boire sur la fraîcheur pour un plaisir immédiat. Gourmand, citronné, désaltérant, équilibré
Il est capable d’accompagner les fruits de Mer, les apéros d’été, les plats citronnés.
Ne pas conserver plus de 2 ans