



Fiona Blanc 2010

I.G. Pays de l'Hérault

Assemblage	65% Chardonnay, 30 % Roussanne, 5% Sauvignon.
Situation des vignes	exposées Ouest, Nord Ouest.
Type de sol	calcaire, peu fertile, bien drainé.
Moyenne d'âge des vignes	20 ans.
Rendement moyen	30 hl/hectare pour une densité de plantation de 3800 pieds par hectare.
Saison des vendanges	troisième semaine d'Août 2010.
Détails de la vinification	les grappes sont récoltées à la main. Un pressurage à basse pression est effectué. Un débourage statique est pratiqué, d'une durée de 36 heures à une température de 8°C à 10°C. 50% du vin est fermenté en fûts, l'autre partie en cuves. Après fermentation, le vin est élevé sur ses lies fines.
Type & taille des barriques	fûts de type Bordelais, de deux à trois vins.
Mise en bouteille	Novembre 2010.
Apogée prévisible	2011-2012.

Commentaires de l'œnologue la robe a des reflets or pâles et verts. Le nez, légèrement torréfié, révèle également des zestes de pamplemousse et des notes d'agrumes. La bouche, ample, équilibrée, allie gras et acidité.

Ce vin vous accompagnera dans un l'apéritif, avec les andouillettes grillées jusqu'à une choucroute aux trois poissons.