

FOLIE D'INÈS BLANC

L'EXPÉRIENCE

Le Domaine Saint-André est une propriété viticole remarquable, qui prend racine sur le flanc de la Lagune de Thau, en plein cœur du Languedoc. Le vignoble, d'une trentaine d'hectares, entoure le domaine d'un seul tenant. L'encépagement y est varié et les vinifications parcellaires sont conduites traditionnellement par une équipe passionnée et créative. Folie d'Inès est une collection toute particulière, nommée d'après Inès Hébert, l'ancienne propriétaire du Domaine. Les vins de la gamme sont élaborés à partir des meilleures parcelles du Domaine.

TERROIR

Les parcelles de Viognier et de Roussanne sont situées sur la partie basse du Domaine. Les sols, riches et profonds, sont sableux en surface, avec un sous-sol calcaire. Ce terroir, qui protège la vigne du stress hydrique pendant l'été, permet la production de raisins blancs équilibrés et aromatiques.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés séparément et sont rapidement pressés sous atmosphère inerte afin d'éviter toute forme d'oxydation. La fermentation se déroule en fûts de chêne de 400l. L'élevage se déroule également en fûts, pendant 12 mois, avec des bâtonnages réguliers apportant structure et rondeur au vin.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est dorée et brillante. Le nez révèle des notes de fruits exotiques, ananas et litchis frais, accompagnés par de délicats arômes floraux, chèvrefeuille et acacia. En bouche, l'attaque est franche, vive et rafraîchissante. La texture crémeuse du vin est équilibrée par une finale saline et minérale.

ACCORDS METS & VIN

Dégustez Folie d'Inès légèrement frais, avec une sole Meunière, un risotto aux champignons, des fromages crémeux et affinés : brie truffé, brillat-savarin, pélardon.



IGP COLLINES DE LA MOURE

2018

60% VIOGNIER

40% ROUSSANNE