



LES VIGNOBLES
FONCALIEU

PETIT PARADIS

BLANC

SAINT CHINIAN

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Avec seulement 1% de vins blancs produits au sein de l'appellation Saint Chinian, notre Petit Paradis blanc est aussi rare que précieux. Complexe et généreux, il est le fruit de vignes choyées par l'homme et la nature. / With just 1% of white wines produced in the Saint Chinian appellation, our Petit Paradis Blanc is as rare as it is rare precious. This is a complex, generous wine produced by vines that have been lovingly tended by both man and nature.



CEPAGES / VARIETIES : 50 % Grenache blanc, 30% Marsanne, 20% Vermentino



TERROIR / SOILS : plateau de terres rouges parsemé de galets roulés situé au Sud-Est de l'appellation Saint-Chinian à 200 mètres d'altitude. Climat méditerranéen chaud et sec. Age des vignes: 10-20 ans. Rendements : 50 hl/ha. / Plateau with pebbles and red clay located to the south-east of the Saint-Chinian appellation at 200 metres above sea level. Hot and dry Mediterranean climate. Vine age: 10-20 years. Yield: 50 hl/ha.



VINIFICATION / WINEMAKING : vinification séparée par cépage. Pressurage pneumatique. Débourage statique à froid en laissant les lies fines qui apporteront du gras. Oxygénation ménagée et début de fermentation en cuve puis entonnage en barriques de chêne français de 400L pour un tiers de la cuvée. Poursuite de la fermentation alcoolique en cuve inox pour le reste. / Each grape variety vinified separately. Pneumatic pressing. Cold settling, leaving fine lees which add richness. The wine is oxygenated with care at the beginning of its fermentation in vats, before transferring one third of it into 400-litre French oak barrels. The rest undergoes alcoholic fermentation in stainless-steel vats.



ELEVAGE / AGEING : 6 mois en fûts de chêne d'un vin pour le Vermentino. 15% du Grenache blanc et 25% de la Marsanne sont élevés en fûts de chêne neufs. Le reste est élevé en cuve inox. Remise en suspension des lies grâce aux batonnages. / 6 months in French oak barrels for Vermentino. 15% of the Grenache blanc and 25% of the Marsanne are aged in new French oak barrels. The rest is aged in stainless-steel vats.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : robe brillante aux reflets dorés. Nez complexe de fruits à chair blanche et de coing confit. Bouche intense et suave à la longue finale épicée. / Complex bouquet of white fruit and quince jam. Intense and soft on the palate with a long spicy finish.



A TABLE / PAIRING : servir à 12°C, accompagné d'un tajine de lotte, d'un thon au gingembre ou d'une volaille à la crème. / Serve chilled at 12°C, with a monkfish tagine, a ginger tuna or a chicken with cream.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites