



Ametlièr

APPELLATION

IGP Pays d'Hérault
Collines de la Moure
DOMAINE DE STONY

SITUATION

Plateau calcaire aride et caillouteux dominant le golfe du Lion entre Montpellier et Sète.

VIGNOBLE ET TERROIR

Les 13 hectares du vignoble familial furent rassemblés autour du Château de Stony à partir de 1830. Les éboulis argilo-calcaire des collines de la Gardiole ont fait naître à leurs pieds un terroir qui bénéficie d'un micro-climat méditerranéen typique : hiver doux, printemps précoce mais sécheresse estivale relative. Le sous-sol crayeux de la propriété est formé de sédiments lacustres de la fin de l'ère tertiaire. Ce « Calcaire de Frontignan » est une spécificité unique en son genre. Le domaine travaille selon les principes de l'Agriculture Biologique contrôlé par Ecocert depuis 2011 et labellisé depuis la récolte 2014.

CEPAGE

Cépage exclusif de Frontignan, le Muscat blanc romain à petits grains est cultivé dans des conditions idéales depuis le XII^e siècle. Nous le vinifions en blanc sec depuis le début des années 1990.

VINIFICATION

Vendanges manuelles à juste maturité (200 g de sucre), pressurage pneumatique direct. Débourageage au froid et fermentation à température contrôlée. Elevage sur lies fines avec bâtonnage en cuve, collage, puis filtration et mise en bouteille.

PRODUCTION

50Hl/hectare. 7000 bouteilles

DEGUSTATION

« Attention, ce vin sec est capable de faire voler en éclats tous les a priori sur le muscat, dont Frédéric Nodet se pose en orfèvre, en version VDN ou pas (...) ce muscat à petit grain bénéficie d'une vinification orientée sur la finesse et la fraîcheur. Et quel nez, fruits blancs confits, églantine, buis, la bouche incroyable reprend cette palette sans un brin de sucrosité avec, en sus, des saveurs de pêche, d'abricot, de fruit de la passion et de mangue. Riche, original, très net, un trait minéral accompagne la finale princière. Jouez à domicile avec un poulet à l'ananas, tentez l'aventure avec un plateau de fromages à croûte lavée. » **« Les incontournables » Terre de Vins n°30 Juillet/ Août 2014**

Ce vin accompagnera des coquillages, des asperges, un maquereau grillé, une brandade nîmoise, une volaille à l'estragon, une tielle sétoise, un pélaridon. Servir à 10°C. Garde 2 à 3 ans.

PALMARES

Concours des « Muscats du Monde » 2014 : Médaille d'Argent 2002 et 2001 : Médaille d'Or. Concours des Vins d'A.O.C du Languedoc - Roussillon, Narbonne 2001 : Médaille de Bronze. Sélectionné par La Revue des Vins de France en Novembre 2006, Terre de Vins 2007 (16/20) n°34 2014 n°30 **.Médaille d'Or Concours Millésime Bio 2016**