



# CHATEAU DE STONY

## FIORETTI

### 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.

### CEPAGES

Assemblage de grenache blanc, rolle, roussane, viognier et muscat à petit grain.

### 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. 1250 bouteilles

### DEGUSTATION ET PALMARES

« Une fois de plus, Frédéric Nodet nous entraîne avec lui dans son interprétation toute personnelle du terroir de la Gardiole fait d'éboulis argilo-calcaire et d'un sous sol crayeux formé de sédiments lacustres le «calcaire de Frontignan ». Dès le premier nez, Fioretti évoque une ballade dans un verger de fruitiers en fleur, l'aubépine et un soupçon de lys se révèlent à l'aération. La bouche évoque rhubarbe et orange amère mais ce qui retient l'attention est la dynamique du vin, avec une finale comme un bouquet, d'une amplitude magnifique. Un exemple de fraîcheur et de précision réussissant l'assemblage de grenache blanc, rolle, roussane et muscat à petit grain. Tajine de lotte aux citrons confits, risotto aux herbes et parmesan sur les conseils du vigneron ; poulet à l'ananas aussi, un vrai régal. » **Terre de vins n°35 Mai/Juin 2015** Garde 2 à 3 ans. Servir à 10°C.

**Guide Hachette des Vins 2017 : deux étoiles**

### CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise traditionnelle 75 cl Bouchon Neutrocork.

Carton de 6 bouteilles couchées Dimensions des cartons : 240 x 170 x 310 Nombre de bouteilles par palette : 630 (5 couches de 21 cartons par palette).