

APELLATION

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

Syrah, mourvèdre et grenache.

VINIFICATION

Vendanges manuelles à maturité complète, tri manuel et égrappage.
Macération longue, élevage en cuve.

PRODUCTION

Production de 3000 bouteilles.
Rendement : 40 hectolitres à l'hectare.

DEGUSTATION

Une robe plutôt grenat, parfumée de cerises très mûres, de cassis ourlée de notes mentholées. Ce vin, composé de syrah, grenache et mourvèdre, vendangés à la main, n'a pas connu le fût de chêne. En bouche, rond et chaleureux, servi entre 16 et 18°C, il se mariera avec un gigot d'agneau, un pavé de bœuf grillé. Garde 6 à 7 ans.

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise traditionnelle 75 cl Bouchon liège naturel.
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).