



PETALE DE CISTE

APPELLATION

VIN DE FRANCE
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

Mourvèdre

VINIFICATION

Vendanges manuelles à juste maturité (12.8°), 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

Rendement : 50 Hl/Hectare
Production : 5300 bouteilles.

DEGUSTATION

Ce rosé à la robe brillante, aux reflets orangés, typique du Mourvèdre dont il est issu, en évoque, par ses notes de griotte bien mûre, de groseille et d'œillet, certaines essences épicées. Rond et intense, vous l'apprécierez frais avec des grillades, une paella...Le compagnon idéal de tous les repas d'été sous la tonnelle. Servir à 8°C

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).