



CHÂTEAU DE STONY

POURPRE

APPELLATION

IGP 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

100%Syrah.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en cagettes à très grande maturité, tri manuel et égrappage. Sa quantité est limitée, signature unique des années d'exception.

PRODUCTION

Production de 1860 bouteilles.
Rendement : 38 hectolitres à l'hectare.

DEGUSTATION

Dans l'Antiquité, du Murex brandaris, coquillage méditerranéen était extrait la pourpre, une teinte rouge d'une grande beauté, réservée au pouvoir suprême. Ce vin déploie une robe rouge sombre aux reflets violets, aux effluves de cassis, de mûre et de cacao épicé, à la bouche soyeuse et intense. Garde 7 à 8 ans.

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise grande tradition 75 cl Bouchon liège naturel.
Carton de 6 bouteilles avec croisillons Dimensions des cartons : 240 x 165 x 310 Nombre de bouteilles par palette : 630 (5 couches de 21 cartons par palette).