



# Kalliope

[ 2017 ]



Domaine  
**DE CAMBIS**



**Couleur - Jaune pâle, reflets argentés.**



**Nez - Fin, parfum de fleurs blanches et notes minérales.**



**Bouche - Attaque fraîche, poursuit sur une bouche à la fois croquante et gourmande souligné par une belle amplitude. Arômes de fruits à chair blanche et finale sur l'agrumes, pomelos bien mur.**



**Accords met et vin - Ce vin accompagnera très bien un carpaccio de Saint-Jacques marinées, un tartare de dorade aux artichauts ou encore un risotto au gorgonzola.**

**Age moyen du vignoble : 30 ans**

**Sol : Coteaux de schistes Ordoviciens**

**Altitude : 250 - 400 mètre**

**Densité de plantation : 4 000 pieds/ha**

**Rendement : 25 - 30 hl/ha**

**Viticulture : Conversion Bio**

**Sélection : Parcellaire**

**Récolte : Exclusivement manuelle**

**Appellation : AOC Saint-Chinian Blanc**

**Cépages : 40 % Grenache Blanc, 30%**

**Roussane et 30% Vermentino**

**Production : 2 500 cols**

**Vinification : Pressurage direct Fermentation sous contrôle de température Elevage en cuve inox sur lies fines Collage - Filtration à la mise.**

**Degré alcoolique : 13°**

**Température de service : 14 °C**

**Mis en bouteille au domaine**