

VIGNES RETROUVÉES

SAINT MONT

Appellation d'Origine Contrôlée



HISTOIRE

Hymne aux anciens cépages autochtones du piémont pyrénéen, **Les Vignes Retrouvées** révèlent le terroir de Saint Mont dans son expression la plus pure. Héritage préservé avec opiniâtreté depuis des générations et garant de l'avenir de l'Appellation, ces variétés ancestrales offrent **un vin élégant au caractère authentique**.

TERROIR

Cette cuvée est issue de l'assemblage des 3 terroirs de l'appellation : argiles calcaires, argiles bigarrés et sables fauves, qui préservent la fraîcheur des baies. Les parcelles, dont l'âge moyen des vignes est de 25 ans, ont été sélectionnées sur les plus belles situations fraîches de l'appellation (exposition Nord / Ouest) pour exprimer toute la tension et l'exubérance aromatique des Saint Mont blancs.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les différents cépages – le **Gros Manseng**, le **Petit Courbu** et l'**Arrufiac**, sont récoltés à maturité optimale, pendant la nuit pour préserver les arômes, puis vinifiés séparément de manière traditionnelle. Une macération pelliculaire de 6 à 8 heures est effectuée exclusivement sur le cépage **Gros Manseng**.

L'extraction des jus de goutte par pressurage pneumatique doux est réalisé à l'abri de l'air pour éviter l'oxydation des précurseurs aromatiques. Un débourage modéré permet l'expression du gras et l'intégralité du potentiel aromatique de ces terroirs nobles. La température de fermentation alcoolique est réglée entre 18 et 20° C. L'élevage se fait sur lies en cuve inox afin de préserver tout le potentiel aromatique des cépages.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune paille très clair, à reflets brillants. Arômes fleuris intenses, vifs et frais, avec une note subtile de pain grillé. Evolution vers un bouquet de fruits mûrs à chair jaune, avec des notes de fruits secs. Bouche ample et mûre, fraîche, fruitée et particulièrement digeste.

ACCORDS METS-VINS

Ce vin accompagne à merveille les crustacés et les poissons nobles, comme le bar de ligne et les ailes de raie. Les fromages à pâtes pressées s'accordent également très bien avec cette jolie cuvée.




PLAIMONT
TERROIRS & CHÂTEAUX