



SAINT MONT

Appellation d'Origine Contrôlée

CIRQUE NORD

L'histoire du vin

Le travail d'orfèvre sur les vins blancs de SAINT MONT les a menés au sommet. Ils sont aujourd'hui reconnus par les professionnels du vin comme comptant parmi les plus originaux de France.

Le terroir

Le Grand Vin CIRQUE NORD est issu de la sélection d'une parcelle de sommet de coteau en forme d'amphithéâtre, au terroir d'argiles bigarrées remarquables. Il bénéficie d'une exposition Nord-Ouest particulièrement propice à l'expression verticale des Gros Manseng. Le Petit Courbu et le Petit Manseng profitent quant à eux d'une exposition Sud-Ouest plus douce et ensoleillée.

Les cépages

Gros Manseng, Petit Courbu, Petit Manseng.

Conduite du vignoble

En position dominante face aux Pyrénées, ces parcelles d'exception sont vendangées à la main, à pleine maturité et au lever du jour pour exprimer toute la fraîcheur et le croquant des SAINT MONT blancs.

Vinification & Elevage

Pressurage doux, débouillage, fermentation alcoolique en fûts, à basse température (19°C). Elevage sur lies avec bâtonnage.

Potentiel de garde

10 ans et plus.

Dégustation

CIRQUE NORD pourra s'exprimer jeune, sur la fraîcheur, où le croquant des Manseng est subtilement mis en valeur par de notes de fruits secs et d'épices. Il s'ouvrira ensuite patiemment vers une force minérale, une harmonie de bouche et une longue finale truffée dans les dix prochaines années. Il deviendra alors l'un des plus grands vins blancs du Sud-Ouest.

Accords mets/vins

Jeune, il accompagnera à merveille les poissons et fruits de mer nobles (un bar de ligne juste doré, des Saint-Jacques aux zestes d'agrumes), et les fromages fins à pâtes pressées (Comté, Saint-Nectaire fermier). Après quelques années d'élevage, il sera le partenaire idéal d'un carré de veau clouté de truffes, d'un homard de Noël et d'un plateau de fromages à croûte lavée (Mont d'Or ou Munster).

Température de service

Les grands vins de SAINT MONT se servent à 10°C pour pouvoir s'ouvrir lentement dans le verre, se déguster à 12/14°C et exprimer toute leur richesse et leur complexité aromatique.



Plaimont

