

# Notes Pures



---

## IGP PAYS DE CAUX, LANGUEDOC, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2017

**Domein:** Domaine Sainte-Cécile du Parc

Het domein Sainte-Cécile genaamd, werd gekocht in 2005 door de trotse eigenaars, Stéphane Mouton en zijn vrouw Christine Bertoli. Voorheen diende dit domein uitsluitend om de Coöperatieven van Pézenas te bevoorraden van druiven. Vanaf 2005 onderging het domein een grote herstructurering, met een 1ste succesvolle oogst in 2011. Du Parc verwijst naar de verbluffende en adembenemende locatie, met inbegrip van 4 terrassen aan olijfgaarden.

**Oppervlakte:** 15ha

**Druivensoorten:** 50% Sauvignon Blanc  
50% Sauvignon Gris

**Bodem:** zand, klei

**Dichtheid van de  
beplanting:** 4000 à 8000/ha

**Gemiddelde leeftijd  
van de beplanting:** 22 en 3 jaar

**Vinificatie:**

Druiven worden meteen geperst na de oogst. Fermentatie in inox vaten onder temperatuurscontrole.

**Rijping:**

Gedurende 6 maand in eikenhouten vaten en inox vaten waarbij het bezinksel regelmatig wordt omgeroerd.

**Degustatie notities:**

Goud van kleur. Een explosieve en intense neus met aroma's van peer en citrus, geuren van de garrigue met haar wilde asperges. In de mond complexe noties van verse noten. Een lichte houten toets, hinten van witte bloemen, cassis en zeste van citrus.

**Alcoholgehalte:** 13,0%

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC6

# Notes Pures



---

## IGP PAYS DE CAUX, LANGUEDOC, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2017

**Domaine:** Domaine Sainte-Cécile du Parc

Nous avons repris le domaine en 2005. Jusqu'alors, les raisins étaient travaillés par la Cave Coopérative de Caux-Pézenas. Depuis 2005, Stéphane Mouton et sa femme Christine Bertoli ont effectué plusieurs années de travail intensif suivi par une 1<sup>ière</sup> récolte fructueuse en 2011.

**Superficie:** 15 ha

**Cépages:** 50% Sauvignon Blanc  
50% Sauvignon Gris

**Sol:** sablonneux, argilo-calcaire

**Densité de la plantation:** 4000 à 8000/ha

**Âge Moyen des vignes:** 22 et 3 ans

**Vinification:**

Pressurage direct en douceur. Fermentation alcoolique en cuves inox.

**Elevage:**

Sur lies fines pendant 6 mois en demi-muids et cuves inox.

**Notes de dégustation:**

Robe dorée. Un nez intense et explosif aux arômes de poire et d'agrumes, de fragrances de la garrigue avec ses asperges sauvages. En bouche on retrouve cette palette complexe de notes fraîches: un léger boisé accompagne un bouquet de fleurs blanches, de bourgeons de cassis, sur zeste d'agrumes. Vin typé et ample

**Taux d'alcool:** 13,0%

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC6