

**http://vignoblesalainmaurel.net/images/stories/label-chenin-colombard.png**

**Philosophie de ce vin :**

Nous avons voulu élaborer un vin différent des « standards » Languedociens, en proposant un vin droit, vif, frais et fruité. L’usage de cépages inhabituels, leur implantation sur des parcelles sélectionnées et nos techniques de culture et de vinification ont permis de réaliser ces objectifs en proposant un vin explosif aux arômes primaires de pamplemousse et de citron, et présentant une structure droite, équilibrée et complexe sur la finale.

**Cépages** : 45% Chenin- 45% Colombard - 10% Gros Manseng  
**Parcelles** : « Villeraze » : Argilo-calcaire - « Cantaoussel » : Argilo-calcaire Blanc caillouteux - Densité : 6500 pieds / Ha  
**Taille** : Guyot simple, 6 yeux  
**Vendange** : Vendange nocture - Rendements : 75 Hl / ha - Triée - Neige carbonique à la parcelle  
**Pressurage** : 0,8 bar - Séparation des jus  
**Vinification** : Sous neige carbonique - cuves inox 300 Hl - Travail des premiers jus sous gaz inerte (azote) à 5°C - Stabulation à froid pendant 6 jours + débourbage - Fermentation à 15°C - Soutirage - Elevage sur lies fines (2 mois) - Pas de fermentation malo-lactique - Collage bentonite - Stabilisation tartrique (0°C) - Filtration