

## Cuvée « Les Pierres Blanches »

La cuvée « Les Pierres Blanches » est 100% sauvignon blanc sur le schiste bleuté de Faugères.

Cette roche d'altitude balayée par les marins de la Méditerranée, donne à ce vin une grande tension avec un nez floral affirmé et une belle minéralité en bouche.



**Appellation :** IGP Pays d'Hérault

**Type :** Vin blanc

**Terroir :** Sol schisteux gris bleuté, bas de côteaux, structure meuble et aéré, enherbement naturel hivernal

**Cépages :** 100 % sauvignon blanc

**Vinification :** Fermentation à froid, collage végétal

**Elevage :** 6 mois en cuve acier sur lies fines, filtration très légère

**Rendement :** 45 hl/ha

**Potentiel de garde :** A boire dans les 3 ans

### Dégustation

**Nez :** Expressif, sur des arômes de fruits blancs (poire), de végétal comme la santoline de santoline, le ciste et des notes minérales (pierre à fusil).

**Bouche :** Souple, une matière pleine de vivacité accompagnée par une belle minéralité apportant beaucoup de fraîcheur, une finale longue aérienne.

**Accords mets & vin :** Apéritif, spaghettis et petit choux kale, mini feuilleté à la mousse de cèpes, parmentier de patate douce et cranberries, nouilles ramen au gingembre, dessert à la mangue

**Température de service :** Servir à 8 - 10 °

Mis en bouteille au Domaine au 2 rue du Vieux Château – 34600 Faugères – France

T : +33 (0)4 67 23 07 89 ou +33 (0)6 09 35 57 19

Mail : [Contact@bardi-alquier.fr](mailto:Contact@bardi-alquier.fr)

[www.bardi-alquier.fr](http://www.bardi-alquier.fr)



[bardi\\_alquier](https://www.instagram.com/bardi_alquier)