

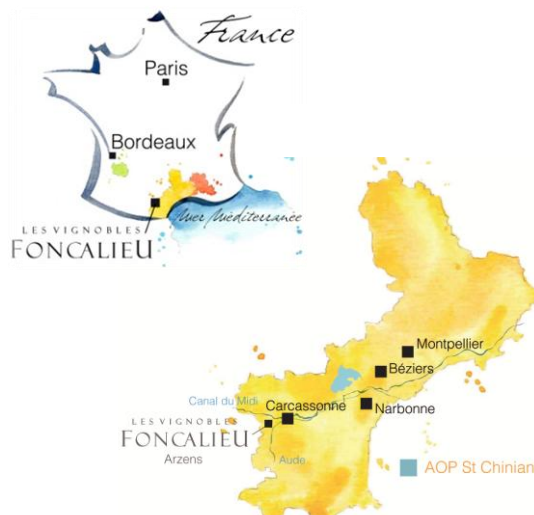


# PETIT PARADIS

BLANC

**SAINT CHINIAN**

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



Les vignes de notre Petit Paradis s'épanouissent sur un magnifique plateau situé au Sud-Est de l'appellation Saint-Chinian. Dans ce havre de paix niché à 200 mètres, l'ardeur du climat méditerranéen est tempéré par la fraîcheur de l'altitude. Une alliance climatique exceptionnelle révélant un blanc complexe et généreux. / The vines of our Petit Paradis flourish on a magnificent plateau located to the south-east of the Saint-Chinian appellation. In this haven of peace nestling at 200 metres above sea level, the passion of the Mediterranean climate is tempered by the freshness of altitude. An exceptional climatic alliance revealing a complex and generous white wine.



**CEPAGES / VARIETIES** : 50 % Marsanne, 40% Vermentino, 10% Grenache blanc.



**TERROIR / SOILS** : plateau aux sols de galets et terres rouges. Climat méditerranéen chaud et sec. Age des vignes: 10-20 ans. Rendements: 50 hl/ha. / Plateau with pebbles and red clay. Hot and dry Mediterranean climate. Vine age: 10-20 years. Yield: 50 hl/ha.



**VINIFICATION / WINEMAKING** : vinification séparée par cépage. Pressurage pneumatique. Débourage statique à froid en laissant les lies fines qui apporteront du gras. Oxygénation ménagée pour la Marsanne et début de fermentation en cuve puis entonnage en barrique pour le Vermentino. / Each grape variety vinified separately. Pneumatic pressing. Cold settling, leaving fine lees which add richness. Controlled oxygenation for Marsanne and fermentation begun in vats before transfer to barrels for Vermentino.



**ELEVAGE / AGEING** : 6 mois en fûts de chêne français pour le Vermentino et en cuve inox pour la Marsanne et le Grenache blanc. Remise en suspension des lies grâce aux batonnages. / 6 months in French oak barrels for Vermentino and in stainless steel vats for Marsanne and Grenache blanc.



**DEGUSTATION / TASTING NOTES** : robe brillante aux reflets dorés dus à l'élevage en fûts. Nez complexe de fruits à chair blanche et de coing confit. Bouche intense et suave à la longue finale épicée. / Complex bouquet of white fruit and quince jam. Intense and soft on the palate with a long spicy finish.



**A TABLE / PAIRING** : servir à 12°C, accompagné d'un tajine de lotte, d'un thon au gingembre ou d'une volaille à la crème. / Serve chilled at 12°C, with a monkfish tagine, a ginger tuna or a chicken with cream.

