



JANICOT SCALISI
VIGNOBLES



Domaine de Matèle Jean Le Blanc - 2014/2017

Gamme : **CÔTES DU LOT**

Cépage : 90% chardonnay, 10% chenin

Degré : 14,5% Vol.

Garde : 5 à 7 ans.

Age des Vignes : 30 à 40 ans.

Densité de Plantation : 4 500 pieds / ha.,

Conditionnements : Bouteille Bourguignonne 75 cl.

Production : 2 200 bouteilles

CODE ENA :

Situation :

Au cœur du Parc naturel des Causses du Quercy entre Cahors et Rocamadour. Terroir parfaitement adapté au vin blanc, kimméridgien ensemble argilo-calcaire plus marne blanche par couche et concrétions sidérolitiques.

Vignoble :

Vignoble de 5hectare n'ayant aucun label Bio mais bénéficiant d'une haute attention environnemental. Aucun produit de synthèse n'a été utilisé sur le vignoble depuis plus de 10 ans.

Elevage :

Vin Blanc puissant, vinifié et élevé en barrique neuve.
Chauffe légère pour ne pas trop marquer le vin.

Dégustation :

Robe dorée, puissant au nez, belle vivacité alliée à une fraîcheur très agréable. Des arômes de poire et de coïng.

Conseil de consommation :

A servir à 10-12°C.

Très important : ne pas servir trop frais !

Accords mets et vins :

A déguster en apéritif, ou sur des volailles, viandes blanches, crustacés (langoustines, coquilles st jacques).