



LA SOIE BLANCHE 2023

AOP languedoc

★ CEPAGES

*Rolle, Marsanne, Roussanne, Viognier,
Grenache blanc, Grenache gris*

★ VINIFICATION

10% du jus fermente en barrique. Batonnage
sur lies fines pendant 4 mois.

TITRE ★ 13.5%

GARDE ★ 7 à 10 ans

SERVICE ★ entre 8° et 10°

PRODUCTION ★ 8000 bouteilles

CONDITIONNEMENT ★ 75cl

Robe paille à reflets dorés, nez de pain
d'épice, fruits blanc et fleurs séchées.
Une bouche très délicate qui offre une
fraicheur persistante.

Accompagnera une volaille au citron vert
des coquilles Saint-Jacques ou un
poisson sauce aigre-douce.



Les 6 cépages sont complantés dans les 3 parcelles et récoltés en même temps créant naturellement l'équilibre du vin.



**3 parcelles
sur
3 coteaux**



**Soleil couchant
ouest**



Galets roulés

TERROIR ET CLIMAT



**Soleil levant
EST**



**Argiles
rouges**



**Coteaux
Nord**



**Argile
Jaune**



**Éclats
calcaires**



06 31 39 87 45



contact@chemin-des-reves.com



218 rue de la syrah 34980 Saint-Gely du Fesc