

Cuvée Moineau des Glycines

VIN BLANC SEC

Le Moineau des Glycines est une **cuvée blanche élégante et lumineuse** du Domaine des Pradels Quartironi, niché au cœur de l'appellation Saint-Chinian. **Ce vin biologique**, issu d'un terroir d'altitude et d'une biodiversité préservée, séduit par **sa fraîcheur, sa finesse et sa complexité aromatique**.



Sol : Schisteux



Cépages : Grenache blanc, Roussanne



Élevage / vinification : Cuve inox



Vue

La robe de Le Moineau des Glycines arbore une teinte jaune pâle éclatante, subtilement rehaussée de reflets verts scintillants, qui évoquent sa fraîcheur et sa vivacité.



Nez

Intense et raffiné, mêlant des arômes de buis, de bourgeon de cassis, de fleurs blanches et d'agrumes comme le pamplemousse, complétés par des touches subtiles de pêche et de fruits à chair blanche.



Bouche

Le Moineau des Glycines allie douceur et vivacité, avec des saveurs d'abricot et de pomelo, une texture fine et ronde, équilibrée par une fraîcheur délicate, et une finale légèrement anisée qui prolonge agréablement la dégustation.



75 CL

14 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
8-12°C



Potentiel de garde
2 à 5 ans

Accords mets et vin

Le Moineau des Glycines s'accorde parfaitement avec des fruits de mer, des poissons grillés, des tartes aux légumes ou des plats exotiques, et se révèle également idéal à l'apéritif pour sa fraîcheur et son élégance.



Poissons



Apéritif



Crustacés et Fruits de mer



Plats Asiatiques



Plats Végétariens

À propos de la cuvée Moineau des Glycines

Origines et terroir

Niché dans le hameau du Priou, au cœur de l'appellation Saint-Chinian, le Domaine des Pradels Quartironi cultive ses vignes sur des coteaux arides offrant un panorama exceptionnel sur la vallée. Inspirée par une **glycine centenaire** qui abrite le gazouillis des moineaux, cette cuvée tire son nom de ce symbole de nature et d'élégance.

Perchées à 300 mètres d'altitude, les vignes bénéficient d'un **terroir schisteux**, entouré de chênes verts, arbousiers, pins et plantes aromatiques. Ce cadre naturel exceptionnel favorise l'expression unique du Grenache blanc et de la Roussanne, qui composent cette cuvée.

Vinification et composition

Certifié en agriculture biologique, **Le Moineau des Glycines** assemble **80 % de Grenache blanc et 20 % de Roussanne**.

Les raisins, soigneusement récoltés, subissent un égrappage total avant une fermentation en cuve inox thermo-régulée, qui préserve la fraîcheur et la pureté des arômes.

L'élevage en cuve inox assure au vin finesse et équilibre, tout en respectant l'authenticité de son terroir.

Profil aromatique de Moineau des Glycines

Ce vin blanc séduit par sa robe jaune pâle aux reflets verts scintillants. Au nez, il déploie une palette aromatique intense et complexe : notes de buis, de bourgeon de cassis, de fleurs blanches et d'agrumes, notamment de pamplemousse.

En bouche, il associe la douceur des saveurs d'abricot à une fraîcheur vivifiante portée par des nuances de pomelo. Sa texture fine et ronde est sublimée par une finale légèrement anisée, signature de son terroir d'altitude.

Conseils et accords mets-vin

Le Moineau des Glycines est idéal pour accompagner les produits de la mer tels que les huîtres, les poissons grillés ou des fruits de mer.

Il s'accorde aussi parfaitement avec des tartes aux légumes, des plats de cuisine exotique ou simplement en apéritif. Servez-le entre 8 et 12 °C pour révéler toute sa complexité aromatique.

Ce vin a gagné une **Médaille d'Argent au Challenge Millésime Bio 2023**, preuve de sa qualité et de l'engagement du domaine.