



## Cuvée Moineau des Glycines


VIN BLANC SEC


La cuvée **Le Moineau des Glycines** est une expression pure du **terroir schisteux** de Saint-Chinian, mêlant **élégance, agrumes** et subtilités **florales**.


 **Sol** : Schisteux

 **Cépages** : Grenache blanc, Roussanne blanc

 **Élevage / vinification** : Élevage en cuve inox

 **Vue**  
Robe scintillante, jaune pâle aux reflets verts.

 **Nez**  
Intense et concentré, révélant le buis, le bourgeon de cassis, la pêche, les fleurs blanches, suivis de nuances d'agrumes, notamment le pamplemousse.

 **Bouche**  
Notes suaves d'abricot et des nuances fraîches de pomelo, ronde et douce, équilibrée par une fraîcheur sans nervosité, et une pointe anisée en finale.



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 vin blanc Moineau des Glycines se marie à merveille avec un plat de poissons en sauce, mettant en lumière sa vivacité, sa fraîcheur minérale et ses arômes d'agrumes et de fleurs blanches.



Apéritif



Poissons



Crustacés et Fruits de mer



Plats Asiatiques



Plats Végétariens

# À propos de la cuvée Moineau des Glycines

## Origines et terroir

Nichées au hameau du Priou, les vignes sur **coteaux arides du domaine** des Pradels Quartironi offrent un panorama majestueux sur la vallée de Saint-Chinian. Au centre du hameau trône **une glycine centenaire**, dont les branches sinueuses se faufilent à travers les ruelles. Cette glycine, qui accueille le gazouillis joyeux des moineaux, a inspiré le nom de cet élégant vin blanc : **Le Moineau des Glycines**. Le vignoble, perché à **300 mètres d'altitude**, est un hymne à la nature. Les vignes côtoient un environnement riche en chênes verts, arbousiers, pins et autres plantes aromatiques. **La biodiversité omniprésente**, riche en insectes et oiseaux, renforce la vitalité de ce terroir. C'est au cœur de ce tableau naturel que le Grenache blanc et la Roussanne puisent leur caractère unique.

## Vinification et composition

Certifié en agriculture biologique, ce vin blanc assemble avec grâce le **Grenache blanc (80%)** et la **Roussanne (20%)**. Une **fermentation en cuve inox thermo-régulée** et un **égrappage total** préservent la fraîcheur et l'authenticité de ses arômes, tout en lui apportant une délicatesse grâce à son élevage en cuve inox. La période de fermentation est judicieusement choisie pour permettre une extraction optimale des saveurs. Les méthodes traditionnelles utilisées par le domaine assurent un vin respectueux de son environnement et **riche en nuances**.

## Profil aromatique de Moineau des Glycines

Le Moineau des Glycines dévoile un **nez frais et vif**, riche en **notes minérales et d'agrumes**. Il séduit également par ses touches de **fleurs blanches** et de **poire mûre**. En bouche, il allie harmonieusement **vivacité et fraîcheur minérale**. Cette combinaison est la signature du terroir de Saint-Chinian. À l'aération, des nuances de **fruits à chair blanche** et d'herbes aromatiques émergent, enrichissant la dégustation.

## Conseils et accords mets-vin

Parfait en apéritif, ce vin sublime les fruits de mer et les tartes aux légumes. Il excelle aussi avec la cuisine exotique. Servez-le **entre 8° et 12°C** pour en révéler les arômes. Il s'accorde bien avec des plats fins, mais a aussi la profondeur pour des mets plus riches.

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