

# Cuvée Skhistos Blanc

VIN BLANC SEC

**Skhistos Blanc** est un vin blanc bio d'exception issu des **schistes de montagne** de Saint-Chinian. Son élevage original en **jarre de grès ovoïde** lui apporte une **minéralité** éclatante et une texture ample. L'assemblage **Carignan Blanc, Roussanne** et **Grenache Blanc** signe une grande fraîcheur et une belle complexité.



**Sol** : Schisteux



**Cépages** : Carignan blanc, Grenache blanc, Roussanne



**Élevage / vinification** : Jarre de grès ovoïde



## Vue

Robe jaune pâle brillante, aux reflets argentés. La limpidité et l'éclat annoncent une grande vivacité et beaucoup de finesse.



## Nez

Nez intense de fleurs blanches, de pêche, d'abricot et de fruits à chair blanche. Notes minérales et touches délicates d'agrumes.



## Bouche

Attaque vive, bouche ample et soyeuse, portée par une belle fraîcheur. La minéralité du schiste prolonge la dégustation sur une finale longue, élégante et persistante.



75 CL

14,00 % VOL



**Gamme de prix**  
10 à 20 €



**Température de service**  
12-14°C



**Potentiel de garde**  
2 à 5 ans

## Accords mets et vin

Parfait avec poissons en sauce, sole, saumon, viandes blanches comme le veau, ou fromages de chèvre affinés. Idéal aussi sur légumes de saison ou desserts aux fruits.



**Volailles blanches**



**Poissons**



**Plats Végétariens**



**Fromages**



**Desserts**

# À propos de la cuvée Skhistos Blanc

## Un blanc de schiste, signature d'altitude

### L'expression rare du Carignan blanc, de la Roussanne et du Grenache blanc

**Skhistos Blanc** incarne la quête de pureté du Domaine des Pradels Quartironi : un vin blanc bio né sur les **schistes acides de montagne** et élaboré selon une philosophie artisanale. Ce vin unique marie trois cépages languedociens : **Carignan Blanc, Roussanne et Grenache Blanc**. L'assemblage, peu courant dans l'appellation, révèle toute la richesse aromatique, la tension minérale et la fraîcheur qui distinguent la cuvée.

L'histoire de Skhistos commence sur un terroir exigeant : les schistes, ces pierres feuilletées qui donnent leur nom au vin, forgent sa personnalité et marquent chaque millésime.

### Terroir de schistes : l'énergie de la montagne

Le vignoble du Priou, à **300 mètres d'altitude**, force la vigne à s'enraciner profondément dans les schistes, là où l'eau et les minéraux sont rares. La chaleur du jour, restituée la nuit, permet une maturité lente des raisins et développe la concentration.

La singularité du terroir : **acidité naturelle, minéralité éclatante**, et une capacité à préserver la fraîcheur même sous le soleil méditerranéen.

Ce sol, qui défie la vigne, fait naître des blancs racés, vibrants, à la finale saline et persistante.

## De la vigne au chai : un engagement sur mesure

### Un vignoble vivant, des pratiques éco-cohérentes

Le Domaine des Pradels Quartironi cultive ses vignes en **agriculture biologique** depuis plus de onze ans. Ici, pas d'herbicide : la vie du sol est préservée par l'enherbement naturel, la taille réfléchie et des traitements doux à base de tisanes.

Les rendements sont limités pour privilégier la qualité. Cette approche respectueuse garantit la concentration des arômes et la sincérité du fruit.

### Vendanges à la main et sélection parcellaire

La **récolte est exclusivement manuelle**, au petit matin, pour garantir la fraîcheur des raisins. Seules les grappes saines et à maturité optimale sont retenues à la vigne, sans tri supplémentaire à la cave.

Chaque détail compte : la date de vendange, choisie avec précision, permet de préserver l'énergie du terroir.

## Vinification ovoïde : l'art de l'équilibre

### Fermentation en jarre de grès, pureté et complexité

Après un **égrappage** et un **pressurage doux**, la fermentation s'opère en **jarre de grès ovoïde**, à partir des seules **levures indigènes** du raisin. Ce contenant atypique favorise un mouvement naturel du vin, amplifiant la rondeur, la fraîcheur et la complexité aromatique sans jamais masquer le fruit.

### Dix mois sur lies : rondeur, texture et longueur

L'élevage de **dix mois sur lies fines**, toujours en jarre, apporte au Skhistos Blanc une texture soyeuse, du gras et une grande persistance.

La mise en bouteille s'effectue sans collage, avec un sulfitage modéré. La production, volontairement limitée, vise à préserver l'authenticité de la cuvée et sa tension originelle.



## À la dégustation : minéralité et raffinement

### Amplitude aromatique et équilibre en bouche

Skhistos Blanc dévoile une **robe jaune pâle** brillante, aux reflets argentés. Le nez exhale des **fleurs blanches**, de l'**abricot**, de la **pêche**, avec des notes minérales et d'agrumes.

En bouche, l'attaque est vive, la texture ample et soyeuse, la finale salivante prolonge la dégustation sur des accents de pierre à fusil. C'est un blanc d'altitude, à servir entre **12 et 14 °C**, aussi à l'aise sur la jeunesse que doté d'un vrai potentiel de garde.

### Inspirations gastronomiques

Ce vin s'accorde idéalement avec des **poissons en sauce**, de la **sole**, du **saumon**, des **viandes blanches** ou des **fromages de chèvre** affinés. Il met aussi en valeur des **légumes rôtis**, des plats méditerranéens et des desserts aux **fruits frais**.

## Distinctions et reconnaissance

### Un blanc récompensé par la presse et les guides

- 2021 : **16/20** - Magazine Perswijn (février 2025)
- 2020 : **Vin Virtuose** AOC Saint-Chinian 2023, **91,5/100** Figaro Languedocs blancs
- 2019 : **Sélection RVF**, **17/20** JancisRobinson.com
- 2017 : **2 étoiles** - Guide Hachette des Vins 2020

### Parole du vigneron

« Nous avons imaginé Skhistos Blanc pour révéler la noblesse de nos schistes et la richesse de nos plus beaux cépages blancs, dans un style moderne, pur et minéral. »