

EXTRAIT



- **Cépage** : 50% Roussanne - 50% Grenache blanc

- **Terroir** : Argilo-calcaire

- **Vignes** :

Ceps d'une trentaines d'années situés sur les lieux-dits de Cabrières et Palestor

- **Production** : 1200 bouteilles environ.

- **Vinification** :

Vendanges manuelles avec un double tri.

Pressurage direct avec fermentation en œuf béton et demi muids.
Fermentation en levures indigènes.

- **Elevage** : 9 mois en demi-muids et œuf béton, sur lies fines.

- **Dégustation** :

L'Extrait dévoile un profil ample et onctueux, porté par un nez pur et élégant. La minéralité s'impose avec finesse, pour laisser place à une bouche riche et équilibrée sur des arômes de fruits blancs mûrs, apportant rondeur et complexité. La finale, persistante, révèle une belle harmonie entre richesse et fraîcheur.

- **Garde** : 12 à 15 ans



Domaine Chante Cigale
7 Avenue Louis Pasteur - 84230 Châteauneuf du Pape
Tel : 04 90 83 70 57
info@chantecigale.com - www.chantecigale.com

