



SALITIS CUVÉE BLANCHE 2021

Cépages

- Rolle : 70%
- Sauvignon : 30%

Origine

Au nord du Languedoc, au pied de la Montagne Noire, le Domaine Salitis s'étend sur 110 hectares entourés par des paysages de feuillus et de garrigues. Localisé dans la partie occidentale des contreforts méridionaux de la Montagne Noire, aux confins de l'Aquitaine et du Languedoc, Salitis profite d'influences océaniques et méditerranéennes alternées et équilibrées. Sur cette zone de partage climatique, Salitis dévoile un gradient surprenant de climats, de paysages et de végétation. L'implantation d'un cépage méditerranéen (Rolle) et d'un cépage océanique (Sauvignon) s'explique.

Sélection parcellaire

Les vignes dont est issu ce vin, sont plantées pour le Rolle sur un sol argilo calcaire (à la couleur blanche remarquable) et pour le Sauvignon blanc sur un sol de graves pyrénéennes avec un sous-sol de marnes. Salitis est en agriculture biologique depuis 2010.

Vinification et Élevage

Vendange mécanique, entièrement égrappée. Pressurage après une courte macération pelliculaire à froid. Après débouillage fermentation en cuve, température maîtrisée (17-18°). Fermentation malolactique non réalisée. Elevage de plusieurs semaines sur lies fines après mise au clair, bâtonnage quotidien. Soutirage final, filtration clarifiante puis conditionnement. Une vinification qui limite les intrants. Ce vin est biologique et végétal.

Dégustation

Une cuvée qui vous initie au terroir de Salitis et aux charmes des cépages Rolle et Sauvignon. Alliance de la gourmandise méditerranéenne et de la finesse atlantique, la cuvée blanche révèle nos plus beaux terroirs de blancs.

- Robe : Belle robe or paille.
- Nez : Complexe avec des notes d'agrumes, des notes florales et de fruits.
- Bouche : Ample, puissante, complexe. Générosité et richesse du Rolle, fraîcheur et explosion d'agrumes et de fleurs blanches du Sauvignon avec une longue finale minérale aux amers tonifiants.
- Garde : 3 ans selon les conditions de stockage.
- Accord : Idéal sur des poissons, des viandes blanches ou des volailles, avec les achards de légumes et les fromages, ou tout simplement en apéritif : les accras, les tapas, les bouchées, les verrines, les espumas, les smoothies trouvent en lui un partenaire. La cuisine asiatique, la cuisine créole sont mises en valeur par la Cuvée Blanche. Température de service 10/12 degré.