

DOMAINE LES CHARMETTES

LES TROIS VOILES BLANC

Vin de Pays d'Oc

FICHE DESCRIPTIVE

- **Situation géographique :**

Situé au cœur du Languedoc , le domaine les Charmettes est implanté sur un vallon à quelques kilomètres de l'étang de Thau et de la mer Méditerranée sur la commune de Marseillan dans l'Hérault.

C'est au cours de 4 générations de vigneronnes que s'est constituée l'exploitation familiale :

Après la guerre en 1946 Joseph Alcon et son épouse vigneronnes au Domaine de la Galinière exploitent 8ha de vignes. Le domaine sera repris par Anselme Alcon et son épouse en 1960. Ils développent le vignoble et adhèrent à la cave coopérative d'Agde. Leur deux fils les rejoignent et pendant 20 années achètent remembrement et replantent de nouvelles parcelles. En 1987 Ils achètent le domaine Les Charmettes où ils vont aménager la cave et vinifier leur production. En 1997 leurs fils Nicolas et Eric rejoignent l'exploitation

- **Terroir et Cépages:**

Ce beau domaine de 80 hectares, situé en bordure maritime , bénéficie d'un climat typiquement méditerranéen, avec des vents fréquents qui freinent le développement des maladies , et les vents marins apportent de la fraîcheur pendant tout l'été. Son terroir est constitué en partie d'un sol argileux avec des graviers quartzeux du pliocène sur lequel se plaisent les cépages Méditerranéens et en partie de terres argilo-sablo-limoneuses plus fraîches convenant mieux aux cépages aromatiques de l'Atlantique.

L'encépagement actuel du domaine est :

Rouges : Cabernet sauvignon , Merlot, Syrah, Grenache noir , Mourvèdre, Carignan et Pinot .

Blancs : Sauvignon, Chardonnay, Viognier , Grenache blanc et Terret

Le vignoble est conduit en taille courte type cordon de Royat , avec un respect de l'environnement conduisant à la lutte raisonnée.



- **Cépages :**

40 % Chardonnay, 40 % Sauvignon, 20 % Viognier

- **Vinification :**

Les vendanges démarrent fin Août. Chaque cépage est vinifié séparément avant d'être assemblé.

La cueillette est effectuée de nuit pour avoir des raisins frais. L'égrappage est suivi d'une macération pelliculaire avant pressurage et débourageage à froid. Fermentation alcoolique à basse température. Les vins sont ensuite bâtonnés en cuves et conservés sur lies fines après soutirage.

- **Le Vin :**

La robe jaune pâle s'accompagne d'une belle brillance et une grande limpidité. Les arômes dominants sont les fleurs blanches et les fruits blancs. L'équilibre en bouche est rehaussé par des notes fruitées et fraîches rappelant les agrumes et les fruits exotiques. Accompagnera à merveille poissons grillés et coquillages cuisinés.

Température de dégustation à 8 / 9°C