

---

# DOMAINE BELLES PIERRES

Appellation Coteaux du Languedoc Contrôlée

---

*Les Clauzes de Jo* Le Blanc

---

**Appellation**

**A.O.C. Coteaux du Languedoc**

---

- \* **Cépage** Roussane (60%) Viognier (20%) Grenache (20%)
- \* **Récolte** Issus de Vignes âgées d'une dizaine d'années, toutes labourées, les raisins sont vendangés très murs, tôt le matin, mis en caissettes de 30 à 40 Kg et acheminées rapidement vers la cave afin de préserver leur fraîcheur et éviter l'oxydation des moûts.
- \* **Rendement** 30 Hl / Ha
- \* **Vinification** Après pressurage, le mout est débourbé au froid pendant 24 heures puis mis en barriques où il effectuera sa fermentation
- \* **Élevage** En barrique (20% de barriques neuves) de 8 à 9 mois sur les lies fines, mises en suspension par batonnage, fréquemment au départ, et de façon plus espacée à partir du troisième mois d'élevage.
- \* **Analyse** Degré moyen : 14% Vol  
Acidité totale : 3.5 g/l
- \* **Dégustation** Belle robe, brillant, nez intense avec des notes mielleuses sur le fruit, notes minérales, grillées, briochées. Bel équilibre en bouche, gras.  
**Service :** température de 14/15°C, sur poissons en sauce ou des crustacés.
- \* **Conditionnement** En carton de 6 ou 12 Bouteilles couchées, de type Bourguignonne de 75 cl.
- \* **Production** 5 000 Cols.