

Moineau des Glycines Blanc

2023

BLANC

Ce blanc vibrant assemble **Grenache Blanc et Roussanne bio**, nés sur les schistes d'altitude. Élevé six mois sur lies fines en cuve inox, il exprime des arômes de **fleurs blanches, pamplemousse et pêche et des notes minérales**. Parfait sur huîtres, poissons grillés et cuisine asiatique.

DEGRÉS D'ALCOOL
14 % vol

SERVICE
8-12°C

GARDE
Garde longue (5 à 10 ans)



Challenge Millésime
Bio · Médaille d'or
2019



Challenge Millésime
Bio · Médaille
d'argent
2020



Le Guide
Hachette des Vins
2019
2 étoiles



Perswijn · 16/20
2023



Decanter · 94/100
2021



La Revue du Vin de
France · 15/20
2019

Fiche technique

RÉGION VITICOLE
Languedoc-Roussillon

AGRICULTURE
Bio (AB)

APPELLATION
Saint-Chinian AOP

CÉPAGES
80 % Grenache Blanc · 20 % Roussanne

SOL
Schiste

ÉLEVAGE
Cuve inox

DEGRÉS D'ALCOOL
14 % vol

SERVICE
8-12°C

POTENTIEL DE GARDE
Garde longue (5 à 10 ans)

Dégustation de Moineau des Glycines Blanc

VUE

Robe jaune pâle éclatante, traversée de reflets verts scintillants. La limpidité est parfaite et la couleur vive traduit la jeunesse et la vivacité d'un vin pensé pour préserver la fraîcheur du fruit.

NEZ

Bouquet intense et expressif, dominé par les fleurs blanches, le pamplemousse, la pêche blanche et les herbes fines. Des notes délicates de buis et une touche anisée apportent finesse et originalité à l'ensemble.

BOUCHE

Attaque ample et vive, portée par une texture fine et ronde. L'équilibre entre douceur fruitée, notes d'abricot et de pomelo et fraîcheur minérale est remarquable. La finale reste élégante et persistante.

Accords mets & vins

Moineau des Glycines Blanc accompagne idéalement un plateau d'huîtres, un bar de ligne grillé, des sushis ou une tourte aux herbes du jardin. Il se marie aussi avec une tarte de légumes ou une cuisine thaï légère.

À propos de Moineau des Glycines Blanc

Un blanc inspiré par la glycine centenaire

L'histoire du nom

Près de notre cave pousse une **glycine centenaire**. Chaque printemps, ses grappes violettes attirent les moineaux qui viennent y trouver refuge. Ce tableau familial, que nous voyons tous les jours, a inspiré le nom de la cuvée.

Moineau des Glycines Blanc évoque la légèreté, le gazouillis, la vie qui continue autour de la vigne. C'est un nom qui nous ressemble : simple, direct, ancré dans notre quotidien de vigneron.

Un terroir blanc d'altitude

Les raisins proviennent de nos **coteaux schisteux d'altitude à 300 mètres**. Ces parcelles, non irriguées, offrent au vin une **trame tendue** et une énergie remarquable. Le sol est riche en éléments minéraux et les nuits fraîches préservent l'acidité naturelle.

C'est un terroir exigeant pour le blanc, mais il offre une expression unique. Peu de blancs du Languedoc peuvent revendiquer une telle tenue en bouche et une telle finesse aromatique.

Grenache Blanc et Roussanne en duo

L'assemblage du Moineau des Glycines Blanc repose sur deux cépages méridionaux emblématiques : **80 % Grenache Blanc et 20 % Roussanne**. Le Grenache Blanc domine et signe la cuvée de son ampleur, de ses arômes de fleurs blanches et de sa rondeur délicate.

La Roussanne, complétive, apporte les notes d'abricot, la structure et cette pointe d'exotisme subtil qui fait toute la différence. Ensemble, ils composent un blanc à la fois généreux et vif.

Un blanc pensé pour préserver le fruit

Des vendanges matinales

Les **vendanges sont manuelles**, réalisées au petit matin pour préserver la fraîcheur des raisins. Chaque grappe

est triée à la parcelle pour ne garder que les baies saines et parfaitement mûres.

Le vignoble est conduit en **agriculture biologique** depuis plus de dix ans. Nous travaillons les sols sans herbicide, laissons un enherbement naturel et utilisons des tisanes végétales en prévention.

Une vinification en cuve inox

Contrairement à notre Skhistos Blanc, Moineau des Glycines est vinifié en **cuve inox**. Ce choix est volontaire : nous voulons un blanc pur, fruité, sans notes boisées, qui exprime avant tout le fruit et la minéralité du terroir.

Les raisins sont égrappés, pressés en douceur, puis la fermentation est conduite en **levures indigènes**. Les températures restent rigoureusement contrôlées pour préserver les arômes volatils et la fraîcheur.

Six mois sur lies fines

Après fermentation, le vin est élevé **six mois sur lies fines en cuve inox**. Ce contact avec les lies apporte du gras et de la texture sans compromettre la pureté aromatique. La mise en bouteille se fait ensuite **sans collage, avec un sulfitage modéré**.

Le vin est prêt à boire dès sa sortie de cave, mais gagne en complexité sur deux à six années.

Le plaisir d'un blanc vibrant

Un bouquet floral et fruité

Dans le verre, Moineau des Glycines affiche une **robe jaune pâle éclatante, traversée de reflets verts scintillants**. La limpidité est parfaite, la couleur vive et lumineuse.

Le nez est immédiatement expressif. Il s'ouvre sur les fleurs blanches, le pamplemousse, les herbes fines et la pêche blanche. Des notes de buis et une touche anisée viennent compléter cette palette fraîche et vivante.

Conseils de service

Servez Moineau des Glycines bien frais, à **8-10 °C pour l'apéritif** et autour de 10-12 °C à table. Un verre à vin concentre les arômes floraux et met en valeur la finesse du vin.

Aucun carafage n'est nécessaire. Ce blanc se déguste dès sa jeunesse, même si une garde raisonnée de trois à six ans lui permet d'évoluer en beauté vers des notes plus fondues.

Accords salés et iodés

C'est un blanc de gastronomie, à l'aise autant à l'apéritif qu'à table.

- **Huîtres** et fruits de mer, plateau de coquillages
- Poissons grillés, daurade, bar de ligne au four
- Cuisine asiatique fine, sushis, ceviche, plats thaï légers
- Tartes de légumes, plats végétariens, tourtes aux herbes