## **Obladie - Clos des Nines**

## **AOC Grés de Montpellier - Côteaux du Languedoc**

# Vin Agriculture raisonnée en cours de conversion bio depuis 2013

#### L'histoire du domaine

Un clos et sa lumière dont nous sommes tombés sous le charme fin 2002.

C'est une propriété d'un seul tenant, d'environ 10 hectares de vignes en coteaux et d'oliviers, nichée au milieu de la garrigue sur la commune de Poussan entre Montpellier et Sète.

2003 fut notre tout premier millésime.

**3 Nines** ; c'est l'histoire d'une reconversion professionnelle pour Isabelle par amour de la nature, passion pour le terroir local et l'envie de créer.

Le nom du domaine est un clin d'œil affectueux à nos 3 filles (Nines en Langue d'Oc).

Nos Raisins et nos Olives poussent sur des coteaux argilo-calcaires parsemés de fossiles d'huitres. Deux parcelles sont sur des sols de grès rouges.

Les vignes les plus récentes ont été plantées en 2008 alors que Carignan et Alicante en gobelets traditionnels ont plus de 80 ans.

Nous travaillons à la main de la taille à la récolte, présents quotidiennement, attentifs aux besoins de nos plantes, respectueux de la faune locale et de notre environnement.

En août 2013, nous avons signé une convention de conversion à l'agriculture biologique.

### **⋄** Notes de dégustation

Complexité de Grenache Blanc, Vermentino, Roussanne et Viognier pour un vin blanc généreux alliant la minéralité de notre terroir à la rondeur de l'élevage sur lies fines.

Belle robe or clair éclatante et limpide. Nez discrètement toasté, notes de vanille, de fleurs blanches et d'amande. Bouche minérale ample, pèches blanches, immortelles, senteurs épicées.

#### Cépages

- Grenache Blanc,
- Vermentino
- Roussanne
- Viognier

#### Ce vin se déguste

#### -10/12°C, 2h au frigo

-Temps de garde : 1 à 3 ans

#### Ce vin convient avec

#### **Apéro - Plats**

- Soupe aux moules
- Papillotes de cabillaud
- Viande blanche

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers 🕾 05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h Dimanche : 10h30 - 12h30

