

Blanc de zinc - Antocyâme (couleur de l'âme)

Vin Bio

IGP Côtiaux et Terrasses de Montauban

↪ L'histoire du domaine

Plus petit des deux domaines de la micro-appellation **IGP coteaux et terrasses de Montauban**, **Antocyâme**, c'est d'abord l'histoire d'une femme passionnée au grand cœur. Originnaire des Cévennes, Muriel Zoldan, œnologue de formation, s'est lancée le défi de redonner « vignes » à une propriété de 10 hectares, situé sur la commune de Salvetat-Belmontet, à quelques encablures de Montauban.

Muriel et son compagnon, Benjamin, avaient envie de réunir leurs deux familles puis la beauté de la région a fait le reste. Collines, forêts, et vignobles offrent un décor à couper le souffle.

Philosophie & terroir

Avant de démarrer son activité en solo, Muriel travaillait comme régisseuse et œnologue au sein du domaine de Sauzet, situé dans l'Hérault et converti à la viticulture biologique.

Elle souhaite également une conduite naturelle et biodynamique de ses vignes, c'est-à-dire en respectant la nature et le vivant sans aucun ajout de soufre.

« J'interviens uniquement pour accompagner la vigne et le raisin. »

Le terroir est à dominante argilo-calcaire, idéal pour la production de vins de garde.

Muriel a choisi de travailler avec plusieurs cépages : le cabernet franc, le merlot, le tannat, l'abouriou et la syrah pour les rouges et le sauvignon et le chardonnay pour les blancs.

Pour l'élevage, notre vigneronne teste différents contenants comme l'amphore ou encore les cuves béton de forme ovoïde.

↪ Notes de dégustation

Un vin opulent à la robe claire ; jolis arômes de fleurs blanches, de fenouil. Zéro sulfite et levures indigènes. Les propriétés du cépage associés au sol calcaire apportent une légère acidité et une belle minéralité

Cépages

- 100 % Sauvignon

Ce vin convient avec

Apéro - Plat - Fromage

- Viandes blanches et fruits de mer
- Fromage à pâte dur

Ce vin se déguste

- Servir à 10 - 12 C°, 2 h au frigo
- Temps de garde : 2 à 3 ans

