

# Saint Jean d'Aumières – « L'Autodidacte »

IGP Pays d'OC Viognier 2017



## Histoire

Le Château Saint Jean d'Aumières est au coeur des prestigieuses Terrasses du Larzac. La vigne y fut cultivée dès l'Antiquité par les Romains, puis par les moines bénédictins qui ont fondé les abbayes d'Aniane et de Saint-Guilhem-le-Désert au tournant du IXe siècle.

## Terroir

Le vignoble du château St-Jean d'Aumières s'étend sur les coteaux qui dominent les gorges de la haute vallée de l'Hérault. Autour d'un vieux chêne, deux parcelles de Viognier se prêtent à l'élaboration de ce grand vin blanc.

## Vinification

Après pressurage en atmosphère inerte, la vinification des moûts est menée en totale protection contre l'oxydation. La fermentation est menée à basse température (16°C) pour préserver les arômes délicats. Et l'utilisation de levures spécifiques offre une grande finesse aromatique.

## Assemblage

100% Viognier

## Commentaires de dégustation

Fruité, le nez révèle des notes de fruits exotiques et d'agrumes. La bouche vive et acidulée laisse ensuite place à une finale gourmande de pêche blanche.

## Température de service

Servir entre 10 et 12°C

## Accords mets-vins

Ce vin se révélera idéal sur des poissons à la plancha délicatement épicés ou en accompagnement de sushis et sashimis.



## Château Saint-Jean d'Aumières

Lieu-dit St. Jean d'Aumières - 34150 Gignac

Tel: 04 67 40 00 64 - Fax: 04 67 16 47 62

contact@josephcastan.com www.saintjeandaumieres.fr