

# SAINT-CHINIAN

## « SOIF D'IDEAL » 2017

### Terrasses de Gabrielle



**Situation :** Issu d'une famille vigneronne depuis des générations et coopérateur pendant une vingtaine d'année, Olivier Pascal décide de franchir le Rubicon et de devenir vigneron lors du millésime 2008.

Les premiers temps sont difficiles, élaborant son vin dans un modeste garage de 50 m<sup>2</sup>. Quelques cuves dedans, d'autres dehors, un petit chai à barriques dans la maison d'habitation... Le domaine des Terrasses de Gabrielle était né. Une décennie plus tard, aidé par sa femme Fabienne, ce petit domaine est devenu un trésor bien gardé de l'appellation Saint-Chinian.

**Encépagement :** Roussanne, Grenache blanc, Viognier

**Terroir :** Terroir de schistes bruns

**Température de Service :** 9°

**Potentiel de Garde :** 2019 à 2020.

**Observations :** Cette cuvée nous séduit d'abord par sa robe cristalline. Le nez dévoile un registre floral, de fruits à noyau épaulé de fines touches poivrées. Cette cuvée fait preuve d'une étonnante fraîcheur et recèle de notes douces et savoureuses d'abricot, de pêche de vigne. L'ensemble, rond mais harmonieux est rehaussé par une belle acidité et quelques touches épicées qui traduisent bien son caractère sudiste. Une invitation à la découverte !

**Quelques accords gourmands :** Cuisine Thaï, Tajine de Poulet au citron confit, Joles de Lotte au gingembre, Tarte aux agrumes....