

LES SALINS DU MIDI



www.vinsdessalins.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LES SALINS DU MIDI

Terres de **LA BALEINE**



Des vins de qualité et d'exception

Indication Géographique protégée TERRES DU MIDI
Mis en bouteille à la propriété

Un peu d'histoire ... 🐳 🐳 🐳

AIGUES-MORTES et son histoire sont liés à Louis IX, Saint Louis, Roi de France qui entreprit construire les remparts de la ville vers 1266. Aux Salins du Midi, On y faisait déjà du sel et du vin depuis l'époque Romaine.

Puis au fil des années la Compagnie des Salins du Midi s'est concentrée sur la production de sel, garantissant aussi la protection de plus de 6000 hectares de zones humides en s'engageant dans la Charte NATURA 2000.

Hubert François est à la tête des Salins du Midi, depuis 2014. Il fait appel à Patricia Ortelli, vigneronne et propriétaire du château La Calisse; pour mettre en oeuvre un nouveau vignoble, à côté des réserves de sel des Salins; à l'origine de la célèbre marque «LA BALEINE».



...Et un grand terroir !

C'est donc dans cet environnement remarquable que s'épanouit la vigne. Le meilleur terroir a été trouvé à Montago, le long du Vidourle en direction du Grau du Roi.

La Vigne occupe aujourd'hui 15 hectares d'un seul tenant. Pour l'encépagement c'est le Grenache dans ses 3 couleurs qui a été privilégié, il s'adapte parfaitement à ce terroir de sable. Il est complété par le cépage Vermentino pour le blanc, la Syrah et le Caladoc pour le rouge.

Les vendanges se font la nuit. Les vignes produisent des raisins de qualité, cueillis à bonne maturité et au rendement maîtrisé.

La totalité de la vendange est vinifiée sur le domaine des SALINS DU MIDI dans la cave en pierre de taille construite face aux remparts de la Cité d'Aigues Mortes. La vinification se fait lentement, en cuves inox, thermo-régulées et en fûts de chêne neuf pour certains blancs et rouges : un travail d'orfèvre, très méticuleux qui donne des vins fins aux arômes fruités qui s'accorderont idéalement avec la cuisine et les plats méditerranéens.



Les Salins du Midi

Indication Géographique protégée TERRES DU MIDI

Rosé Terres de LA BALEINE 2020

La robe rose pâle aux reflets mandarine préfigure de subtils parfums de groseille et de jasmin à l'attaque, qui accompagnent une bouche ample et harmonieuse aux arômes d'agrumes parfaitement équilibrée

Servir entre 6 et 8°C

Cépages : Grenache Noir 50%, Grenache Gris 30%,
Vermentino 20%



Blanc Terres de LA BALEINE 2020

Les reflets lumineux de ce vin, son nez de prune nous entraînent vers des arômes de fruits à chair blanche ou s'harmonisent fraîcheur et onctuosité dans un bel équilibre général.

Servir à 8°C

Cépages : Grenache Blanc 80%, Vermentino 20%

Rouge Terres de LA BALEINE 2019

La robe aux reflets rubis et le nez de fruits compotés accompagnent une bouche aux arômes complexes de genêt et de lait de coco, les tanins serrés ponctuent ce vin racé.

Servir à 14°C

Cépages : Syrah 50%, Caladoc 50%

