

LES SALINS DU MIDI

LES SALINS DU MIDI SAINT LOUIS



www.vinsdessalins.com



Des vins de qualité et d'exception

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

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

UN PEU D'HISTOIRE ...

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

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 8000 hectares de zones humides en s'engageant dans la Charte NATURA 2000.

Hubert François, à la tête des Salins du Midi depuis 2014 fait appel à sa soeur Patricia Ortelli, vigneronne et propriétaire du Château La Calisse, pour mettre en oeuvre un nouveau vignoble, proche des Salins.

...ET UN GRAND TERROIR !

Tout terroir exceptionnel le sera d'autant plus que le vigneron va réussir à en extraire son potentiel en restant à son écoute pour en tirer la quintessence. Nous avons pris le parti de minimiser les rendements au profit de la qualité.

En hommage à Saint-Louis dont c'étaient les terres et dans la tradition des Salins du Midi, nous avons privilégié la qualité et l'exception.

Nous avons commencé par sélectionner les lieux d'implantation de nos vignes à Montago, à quelques kilomètres du salin d'Aigues-Mortes. Les vignes sont cultivées sur les sables dunaires du cordon littoral, ce qui en fait l'originalité et la spécificité. La finesse des vins produits et la couleur pâle du rosé en sont l'expression. Le climat méditerranéen y est régulé par la mer, les lagunes et les marais salants. Au vent marin s'associent le vent d'est l'hiver et le mistral l'été; l'ensemble et la faible pluviométrie annuelle (moins de 600 mm) créent un équilibre propice à la révélation du terroir. Nous avons préparé et travaillé les sols, puis nous avons sélectionné les meilleurs cépages pour ce terroir afin d'élaborer une gamme aromatique nouvelle et audacieuse. Les vendanges ont lieu parcelle par parcelle à la fin août, au moment où le raisin a atteint sa pleine maturité.

La vinification se fait en cuves inox thermo-régulées, dans notre cave implantée au salin d'Aigues-Mortes.



LES SALINS DU MIDI

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE TERRES DU MIDI
VIN BIOLOGIQUE

ROSÉ SAINT LOUIS

La robe pâle aux reflets légèrement grisés est séduisante, amplifiant le cocktail de fruits que le nez nous révèle, composé de fraise et de mûre, la bouche espiègle et gourmande est ponctuée par des notes de citron vert.

Servir entre 6 et 8°C

Cépages : Grenache Noir 50%, Grenache Gris 30%,
Vermentino 15%, Grenache Blanc 5%



BLANC SAINT LOUIS

Robe or, brillante, aux reflets verts, nez complexe aux accents de pain d'épices agrémenté d'une discrète note de goyave sublimée par une bouche gourmande à la belle et généreuse amplitude, ponctuée d'arômes de pêche jaune avec une belle fraîcheur.

Servir à 8°C

Cépages : Grenache Blanc 80%, Vermentino 20%

ROUGE SAINT LOUIS

Ce vin, à la robe profonde, aux reflets pourpres, dévoile des parfums de myrtille et de violette accompagnés d'une fine note briochée. La bouche dense, charnue, emprunte de réglisse doux s'épanouit avec persistance sur des tanins soyeux.

Servir à 14°C

Cépages : Syrah 50%, Caladoc 50%

