

Prieuré de Saint-Jean de Bébien

Languedoc Blanc 2006

Vin : Coteaux du Languedoc Saint-Jean de Bébien Blanc 2006

Région : Languedoc

Appellation : AOC Languedoc

Cépages : 60% Roussanne, 15% Clairette, 15% Picpoul, 10% Grenache blanc



Présentation : Le Prieuré Saint-Jean de Bébien est un des plus anciens domaines du Languedoc. Il s'étend sur 32 ha, sur la commune de Pézenas, dénomination reconnue officiellement depuis le 29 avril 2007. Ce terroir va désormais s'inscrire en tant que « grand cru » dans la nouvelle hiérarchisation à trois niveaux des AOC du Languedoc en occupant le sommet de la pyramide. Saint-Jean de Bébien, qui s'ouvre aujourd'hui à l'oenotourisme, est

désormais dirigé par Pierre-Etienne, Chevalier assisté de Karen Turner.

Culture : 6 hectares de cépages blancs. Age moyen 30 ans. Sols calcaire avec huîtres fossiles. Agriculture raisonnée. Densité de plantation 5.000 pieds à l'hectare environ. Vendanges manuelles avec deux tris successifs. Rendements 20 hl/ha en moyenne.

Vinification : Fermentation en barriques de 1 à 2 vins, séparée par cépage. Elevage sur lie pendant 12 mois.

Dégustation : Robe dorée, limpide et brillante. Au nez, notes fraîches et aériennes de poire, citron confit et miel, mêlées à des effluves de menthe et de fenouil. En bouche, le vin est ample, fruité et élégant, riche, gras et onctueux. Finale longue et ample aux notes légèrement anisées.

Apogée : 2008 - 2012 (conservation possible jusqu'en 2016)

Service : 14°C

Accompagnement idéal : Coquillages cuisinés, homard à l'américaine, loup au fenouil, turbot au beurre blanc, huîtres chaudes, viandes blanches, plats exotiques épicés, tajines aux citrons confits, curry, plats sucrés salés...

Prix : En 2012, 25 € en caviste. Millésimes disponibles aujourd'hui ; 2007 et 2008.

