



CHEMIN D'APRÈS



CHEMIN D'APRÈS – AOP LANGUEDOC BLANC

Le Chemin d'Après, ce sont avant tout de belles rencontres. Par passion commune avec un ami d'enfance, je me suis immergé dans le monde du vin en tant qu'œnologue, après des études en pharmacie. Depuis presque 25 ans, j'explore et redécouvre avec toujours la même fascination cet univers merveilleux, aussi noble que convivial dans lequel l'humilité est le maître mot.

La gamme Chemin d'Après, c'est la réunion de trois passionnées, avec un rêve commun. Notre souhait est que nos cuvées grandissent encore et toujours en conjuguant nos valeurs et savoir-faire respectifs. Elles sont le reflet de notre état d'esprit : sublimer chacun de nos terroirs et viser l'excellence...

Hervé, Romain et Laurent.

Origines

Assemblage de cépages du Languedoc-Roussillon, appellation qui s'étend le long du littoral méditerranéen, de la frontière espagnole jusqu'à Nîmes, en s'appuyant sur les contreforts de la Montagne Noire et des Cévennes. La diversité et la typicité de ce territoire, entre terroirs argilo-calcaires, sédiments lagunaires, causses et schistes, apporte à ce vin toute sa complexité et son élégance.

Le terroir : argilo-calcaire caillouteux et sols sédimentaires.

Les cépages : Bourboulenc, Grenache blanc, Rolle, Marsanne, Roussanne.

Dégustation et Conseils

Visuel : belle robe or profond brillante.

Nez : bouquet élégant et expressif sur les fleurs blanches, suivi de notes d'agrumes bien mûrs.

Bouche : pulpeuse et d'une belle fraîcheur, elle mêle avec panache une équilibre gustative finement enrobe avec des notes boisées et fruitées et se termine sur une finale longue à souhait.

Servi entre 8 et 12°C, ce vin ciselé, complexe et d'une rare élégance, se dégustera avec des beignets de gambas, un carré d'agneau aux abricots ou un crumble salé de légumes.



405 Chemin Bas de la Cave – 34 290 Valros (France)

Logistique tél : +33 (0)4 67 76 50 24

Email : contact@chemindapres.fr



CHEMIN D'APRÈS