



SAILENTE

**DOMAINE VITICOLE**

MAISON & TABLE D'HÔTES



GIGNAC - VALLÉE DE L'HÉRAULT - OCCITANIE



## Un domaine historique



La situation géographique singulière des **3 hectares** du domaine, entre les contreforts du Larzac, la garrigue montpellieraine et la Méditerranée, lui confère un micro climat chaud et ensoleillé marqué par des nuits fraîches.

Cette exceptionnelle exposition a incité la vigneronne **Bénédicte Tournay** à se tourner vers une **viticulture à taille humaine**, écoresponsable et créative.

**Le domaine de Salente**, c'est une bâtisse de charme et un vignoble d'exception situés dans la vallée de l'Hérault, un terroir viticole en pleine mutation.

Propriété de la famille Tournay depuis 2004, Salente fut au début des années 1980, dans ce territoire où régnaient les caves coopératives, **une des premières caves particulières** qui, pour certaines, ont aujourd'hui une renommée internationale.

## Un terroir d'exception



En s'attachant à faire évoluer peu à peu ses méthodes viticoles, Bénédicte, amoureuse des paysages de sa «**petite Toscane**», entend en préserver la biodiversité, lutter contre l'appauvrissement des sols et valoriser les cultures vertueuses.

Le choix d'aller **vers une viticulture en conscience** sur son domaine de Salente s'est imposé tout naturellement. La vigne, l'olivier, le chêne et les herbes aromatiques se côtoient et dialoguent en permanence.



## Un hymne à l'harmonie



## Un écrin pour des vins uniques



Le **micro-climat** du site invite à pratiquer une **micro-viticulture** à faible rendement, qui impose un travail artisanal, taille de la vigne, entretien des parcelles, vendanges ou vinification en cave.

Les cépages **Viognier, Syrah et Grenache** s'épanouissent sur ce **sol argilo-calcaire** et y puisent leur puissance aromatique et leurs notes fleuries.



## Une invitation à la découverte



Le domaine est en **conversion biologique**. Le rendement maîtrisé des parcelles, entre 25 et 30 hl/ha, permet le contrôle de la qualité des raisins. La vinification et la mise en bouteille sont faits sur place.

Chaque millésime rouge, blanc et rosé a sa propre personnalité, fruit de la **créativité de la vigneronne**. L'équilibre des assemblages peut varier, révélant ainsi la spécificité de chaque récolte.

Les vins du Domaine de Salente sont conçus pour accompagner idéalement les produits et spécialités de notre terroir et de la **culture méditerranéenne**.

Ils sont une invitation aux plaisirs de la table, à la détente et à la contemplation des beautés qui nous entourent. Le jardin de la maison d'hôtes du domaine, face aux vignes de plus de 30 ans d'âge, offre un cadre idéal à la dégustation des vins de Salente.

## Une identité singulière





## Les Vins du Domaine



Dénomination: **Domaine de Salente, Vin de France Rosé**

Cépages: **95% Grenache, 5% Syrah**

Vinification: **Pressurage direct, élevage 6 mois en cuve inox.**

Dégustation: **Entre 8 et 12 °, avec plats épicés, encornets frits en persillade...**

Notes de dégustation: **Robe pâle avec reflet violine. Le premier nez s'ouvre thiolées (pomelo) et poivre blanc. La bouche a un joli volume en préservant une belle acidité en finale.**

Garde: **3 ans**



Dénomination: **Domaine de Salente, Vin de France Rouge**

Cépages: **100% Syrah**

Vinification: **Macération carbonique, élevage 6 mois en cuve inox.**

Dégustation: **Entre 8 et 12 °, avec plats en sauce, grillades, poissons/viandes...**

Notes de dégustation: **Robe rubis avec reflets grenats. Nez fumé avec des arômes kirchés, puis de fève de cacao par la suite. La bouche est charmante, grenue avec un joli grain de tannin sur la finale.**

Garde: **10 ans**



Dénomination: **Domaine de Salente, Vin de France Rouge**

Cépages: **95% Syrah, 5% Viognier**

Vinification: **Pressurage direct, élevage 6 mois en cuve inox.**

Dégustation: **à 15°C, avec gigot d'agneau, coq au vin, omelette aux truffes...**

Notes de dégustation: **Robe sombre et profonde. Registre variétal typique des Syrah languedociennes, sur des notes de crème de mûre et bourgeon de cassis. La bouche est dense, ample et veloutée.**

Garde: **10 ans**

L'équilibre des assemblages peut varier d'un millésime à l'autre, au gré de l'inspiration de la vigneronne, révélant ainsi la spécificité de chaque récolte. Ainsi, suivant les années, le panel de nos vins s'enrichira d'un Blanc 100 % Viognier.



**La famille Tournay** n'est pas originaire du Sud mais a fait du Domaine de Salente son port d'attache et le **projet d'une vie.**

Entourée de ses enfants Louis et Domitille, Bénédicte a posé sa patte sur cette bâtisse de charme et ce vignoble d'exception pour en faire tout autant un lieu de plaisirs qu'un espace de créativité.



## **Salente et les Tournay, une passion**

Comme hôtesse ou comme vigneronne, Bénédicte met toute sa **générosité** et sa **délicatesse** dans l'accueil des voyageurs, l'agencement de sa maison d'hôte ou l'élaboration de ses vins si uniques.

Venue à la viticulture sur le tard, Bénédicte a un crédo, celui de rester une **amatrice en toutes belles choses**, avec fraîcheur et liberté, tout en développant une manière **aventurière, instinctive et exigeante** d'élever ses vins.



# MES NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





**Bénédicte TOURNAY**

Domaine Viticole de Salente  
chemin de Salente 34150 GIGNAC

Tel: **+33 (0)4 67 57 54 79** ou **+33 (0)6 33 55 39 62**

courriel: **domaine@salente.com**

site internet: **www.salente.com**

coordonnées GPS: 43.6345309,3.5719427