BLANC · WHITE

Le Temps des Gitans Blanc

Mas de Janiny · Languedoc · 2025



Appellation Area	Pays d'Oc
Millésime Vintage	2025
Cépages Grapes	Sauvignon Blanc, Grenache Blanc, Vermentino
Alcool Alcohol	12.5%
Élevage Ageing	Moins de 6 mois en cuve inox Under 6 months in stainless steel
Garde Cellaring	2 ans 2 years
Service Serve at	8°
Labels Labels	IGP · Bio PGI · Organic

Dégustation Tasting notes

	FRANÇAIS	ENGLISH
Robe Colour	Paille pâle	Pale straw
Nez Nose	Zeste de pamplemousse, fruits exotiques, citron vert	Grapefruit zest, tropical fruit, lime
Bouche Palate	Vif, frais, agrumes confits	Crisp, lively, candied citrus

En bref In short

FR

Un blanc vif aux agrumes, frais et facile à partager.

EN

A lively, citrusy white, fresh and easy to share.

Accords mets et vins Food pairing

FR

Salade grecque, poisson grillé, chèvre frais, tapas, cuisine thaï.

EN

Greek salad, grilled fish, fresh goat's cheese, tapas, Thai food.

Le Temps des Gitans Blanc

Vigne et vinification Vineyard & winemaking

Appellation Appellation	IGP Pays d'Oc	IGP Pays d'Oc
Assemblage Blend	60 % Sauvignon, 20 % Grenache Blanc, 20 % Vermentino	60% Sauvignon, 20% Grenache Blanc, 20% Vermentino
Sol Soil	Argilo-calcaire, au milieu de la garrigue	Clay and limestone, surrounded by garrigue
Culture Farming	Agriculture biologique depuis 1989 ; ni désherbant, ni produit de synthèse, ni engrais chimique	Organic since 1989; no weedkillers, synthetic products or chemical fertilisers
Vendanges Harvest	De nuit, pour garder la fraîcheur des raisins	At night, to keep the grapes fresh
Vinification Winemaking	Pressurage lent sous atmosphère inerte, stabulation à froid ; fermentation en cuves inox thermorégulées, sans levures ajoutées ni intrants	Slow pressing under inert gas, cold settling; fermentation in temperature-controlled stainless steel, no added yeast or additives
Élevage Ageing	Moins de 6 mois en cuve inox	Under 6 months in stainless steel

Le domaine The estate

FR

Domaine familial fondé en 1989 par Thierry et Pascal Julien à Saint-Bauzille-de-la-Sylve, dans la vallée de l'Hérault. En bio depuis sa création, il compte 130 ha de sols argilo-calcaires au milieu de la garrigue et signe des vins frais, fruités et faciles à partager. L'hiver, un troupeau de brebis Mérinos pâture dans les vignes. Le Temps des Gitans est né en 2006 pour une fête aux Puces de Saint-Ouen, avec une étiquette dessinée par Cabu.

EN

Family estate founded in 1989 by Thierry and Pascal Julien in Saint-Bauzille-de-la-Sylve, in the Hérault valley. Organic since day one, it farms 130 ha of clay-limestone soils surrounded by garrigue and makes fresh, fruity, easy-going wines. In winter a flock of Merino sheep grazes between the vines. Le Temps des Gitans was created in 2006 for a party at the Saint-Ouen flea market, with a label drawn by Cabu.