

Chardonnay

Suave aux arômes d'abricot et aux notes florales



Appellation : Pays d'Oc IGP.

Culture : En lutte raisonnée dans le respect des sols et de la biodiversité.

Terroir : Plaine sablo-limoneuse enherbée. Sol très profond de colluvions évitant le stress hydrique.
Agriculture raisonnée.

Vinification : Récolte nocturne. Egrappage à 100%.
Inertage au CO₂ (pour éviter l'adjonction de sulfites) et refroidissement de la vendange par gaz carbonique avant pressurage (3h30) avec séparation des presses de moût.
Débourbage à froid (8°C) après 36 heures (Turbidité supérieure à 50).
Fermentation alcoolique à 13°-15°C pendant 25-30 jours.
Fermentation malolactique bloquée.

Elevage : En cuve époxy et cuve inox sur lies fines pendant 4 mois.

Cépage : 100% Chardonnay

Dégustation :

Robe : Robe d'un beau jaune à peine soutenu.

Nez : Nez délicat d'abricot, de miel et de fleurs blanches.

Bouche : Longueur en bouche des arômes de pêche, poire et pomme avec présence agréable de son gras.

Notre conseil : Poissons en sauce, fruits de mer et crustacés cuisinés, lotte à la sétoise, moules farcies, viandes blanches (côtelettes d'agneau, lapin...), volailles, gratins, fromages de chèvre et de brebis,...

Température de service : Entre 10° et 12°.

Conservation : 3 ans.

Conditionnement : Bouteille à vis 75cl (Carton de 6)

Médailles et autres récompenses :

Médaille d'Argent au Concours des VINALIES INTERNATIONALES 2004.

Médaille d'Or au Concours national des VIGNERONS INDEPENDANTS 2004.

Médaille de Bronze au Concours des GRANDS VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON en 2004.

Médaille d'Or au Concours des VINALIES INTERNATIONALES 2006.

Médaille de Bronze au Concours des CHARDONNAY DU MONDE 2005.

Médaille d'Or au Grand Prix des Vins Blancs de St Aphrodise 2011.

Médaille d'Or au Grand Prix des Vins Blancs de St Aphrodise.

Onctuosité