

# Chardonnay Fût de Chêne

*Raffiné aux arômes de fleurs et pain d'épices*



**Appellation** : Pays d'Oc IGP.

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

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

**Vinification** : Récolte nocturne. Egrappage à 100%.  
Inertage au CO<sub>2</sub> (pour éviter l'adjonction de sulfites) et refroidissement de la vendange par gaz carbonique avant pressurage (3h30) avec séparation des presses de moût. Débourage 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** : 50% en barriques bordelaises (chêne français) pendant 6 mois sur lies de fermentation et 50% en cuve époxy et cuve inox sur lies fines pendant 6 mois.

**Cépage** : 100% Chardonnay.

**Dégustation** :

**Robe** : Robe jaune d'or, d'un bel éclat, très brillante.

**Nez** : Premier nez intense, notes d'épices et de coco, évoluant vers des arômes de fruits secs.

**Bouche** : Bouche ample. On retrouve le coco, associé à des notes vanillées marquées et de fruits bien mûrs (type abricot). Belle longueur avec tenue en milieu de bouche et finale assez vive.

**Notre conseil** : Un vin très élégant à l'apéritif qui accompagnera à merveille plateaux de fruits de mer, saumon fumé, poissons à chair blanche, grillés ou en sauce légère, choucroute ainsi que des fromages affinés à pâte dure.

**Température de service** : Entre 12° et 14°C.

**Conservation** : 6 ans.

**Conditionnement** : Bouteille 75cl (Carton de 6).

**Médailles et autres récompenses** :

Médaille de Bronze au Concours des CHARDONNAY DU MONDE 2007 (Millésime 2005).

Médaille de Bronze au Concours National des VIGNERONS INDEPENDANTS de France 2007 (Mill. 2005).

Médaille de Bronze au Concours International WINE STYLE ASIA AWARD 2007 (Millésime 2005).

Guide GILBERT ET GAILLARD 2010, millésime 2006 noté 85/100

*Elégance*