



CRÉATEUR DE VINS À CONTRE-COURANT

CHARDONNAY

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE PAYS D'OC



Le vin offre une robe jaune pâle avec des reflets brillants. Le nez est complexe, mêlant arômes de fleurs blanches, jasmin ainsi que des fruits mûrs tels que la pêche blanche et l'abricot. De douces notes vanillées viennent complexifier l'ensemble qui se veut aromatique, limpide et envoutant. La bouche offre un bel équilibre entre complexité et tension. Expressive, elle s'ouvre sur des notes de poire, une texture crémeuse, des pointes grillées provenant de l'élevage et une élégante fraîcheur en milieu de bouche, soutenue par des notes boisées. La finale est longue et saline avec une persistance d'arômes grillés.

« La pureté de l'expression aromatique était mon objectif derrière ce vin. Pour créer un vin où la puissance rencontre la finesse ! » Œnologue

MILLÉSIME : 2021

CÉPAGE : 100% Chardonnay

DEGRÉS : 13,5%

VINIFICATION : Aux premières lueurs de l'aube, les raisins sont triés et récoltés pour conserver la fraîcheur. La fermentation est effectuée sous bois durant plusieurs semaines et à basse température (15 à 17°). Le vin est ensuite soutiré et élevé sur lies fines. Un deuxième élevage sous bois est effectué une fois les lies retirées. Bâtonnage deux fois par semaine durant le premier mois.

ÉLEVAGE : Élevés durant 3 mois minimum sous bois avant mise en bouteille.

TERROIR : Le climat est méditerranéen frais, doux et ensoleillé avec une bonne pluviométrie. Les hivers sont doux et les étés chauds ce qui permet une maturité optimale des raisins. Sols de semi-coteaux argilo-calcaires

ACCORDS METS-VIN : Pâtes, légumes frais, risotto aux champignons, nombreux fromages ou tous types de poissons cuisinés. Servir entre 10° et 12°.