



CRÉATEUR DE VINS À CONTRE-COURANT

CHARDONNAY

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE PAYS D'OC



Couleur jaune pâle avec des reflets vert brillant. Le vin offre des arômes intenses et complexes avec des notes citriques (mandarine), fleurs blanches et amandes. De subtiles notes de cannelle accompagnent l'ensemble. Un vin très équilibré, juteux et intense avec de belles notes de fruits blancs et jaunes (pêche, melon, poire) ainsi que les caractéristiques du cépage. Longueur en bouche, fraîcheur et équilibre sont les termes qui qualifient ce vin plein de pureté

« Dans ce vin, je recherche la fraîcheur, le plaisir et la gourmandise. Vinification traditionnelle et touche de modernité »

CÉPAGES : 100% Chardonnay

DEGRÉS : 13%

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

ÉLEVAGE : Le vin est élevé en cuvée traditionnelle puis une petite partie élevée sous bois (30%) vient complexifier la pureté de ce vin

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 : Idéal sur les plateaux de fromage à pâte dure, les pâtes, plats à base d'huile d'olive, salades de saison, poissons et coquillages. Servir à 10°/12°