



Photo non contractuelle

// TERROIR

Les parcelles sélectionnées se situent sur des sols argilo-sabloneux au nord de la plaine du Roussillon.

// CÉPAGES

Chardonnay.

// VINIFICATION

Le raisin est récolté la nuit, à pleine maturité. La vendange est égrappée, pressurée délicatement puis clarifiée au froid. Suit une fermentation contrôlée en température pour préserver tous les arômes variétaux.

// ÉLEVAGE

En cuve, sur lies fines avec bâtonnages réguliers pour apporter gras et rondeur.

// DÉGUSTATION

Ce chardonnay présente une robe jaune paille avec des reflets or. Le nez est complexe, beurré, avec des arômes de fruits, notamment de poire. En bouche, il est gras, ample avec un parfum de miel et de noisette.

Ce vin peut être bu dans l'année ou conservé 1 à 2 ans.

// ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagnera très bien les poulardes, le homard, les sushis, les poissons en sauce et peut également être apprécié à l'apéritif.

♥ **Coup de cœur : Tartare de saumon aux herbes.**

// **TEMPÉRATURE DE SERVICE :** À servir entre 8 et 10°C.