



Photo non contractuelle

// TERROIR

Les raisins de cette cuvée sont issus d'un vignoble du Languedoc Roussillon qui s'étend sur des collines et de larges terrasses argilo-calcaires, recouvertes de galets schisteux.

// CÉPAGES

Chardonnay 100%.

// VINIFICATION

Les raisins mûrs à point sont cueillis tôt le matin à des températures fraîches afin de conserver les arômes. Après l'égrappage et le foulage, les baies sont délicatement pressées.

La fermentation se déroule à des températures basses (14 à 18°C) pour une haute expression des arômes variétaux.

// ÉLEVAGE

En cuve pleine quelques mois. Vin mis en bouteille jeune pour qu'il conserve le maximum de ses arômes frais.

// DÉGUSTATION

Robe lumineuse jaune clair aux reflets argentés.

Le bouquet est d'une parfaite élégance aux senteurs de fleurs blanches, de poire et de noisette.

La bouche expressive conjugue une rondeur raffinée avec une belle minéralité qui apporte de la fraîcheur sur toute la longueur.

Pour apprécier ses arômes, il doit être bu jeune. A consommer dans les 2 ans.

// ACCORDS METS & VINS

Ce Chardonnay réservera de savoureuses alliances avec une blanquette de veau, des Saint-Jacques au beurre blanc, des coquillages ou une sole meunière.

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



FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE