

LA FAMILLE DES VINS DE BEAUVIGNAC

IGP Côtes de Thau Chardonnay Beauvignac

Cépage
100% Chardonnay

Terroir

Les vignes sont situées sur des terrasses argilo-calcaires, appelées Costières, datant du Pliocène à structure géologique de marnes rouges, sables, graviers, molasses à esquilles calcaires surplombant l'Etang de Thau. Elles bénéficient d'un climat méditerranéen tempéré par les influences maritimes et d'un microclimat sous l'influence de l'étang de Thau. Les nuits y sont plus fraîches que dans l'arrière pays.

Vignoble

Sélections parcellaires du terroir classé IGP Côtes de Thau.
Suivi de la maturité. Raisins récoltés de nuit à maturité entre 13° et 14°.

Vinification

Macération pelliculaire de quelques heures à froid dans le pressoir.
Sélection rigoureuse des jus d'égouttage.
Clarification à froid pendant 48 heures à 8° C.
Fermentation lente sous température contrôlée (16° C).
Elevage en cuve.

Robe

Robe jaune vif et scintillant aux reflets dorés.

Nez

Le bouquet développe des arômes de fruit à chair blanche (pêche), vanillés, de fleurs blanches et un soupçon de tabac blond.

En bouche

L'entrée en bouche est souple et agréable. La bouche dévoile des notes aromatiques de fruits blancs et de vanille. C'est un vin rond et généreux à l'équilibre ample. La finale est persistante et toastée à la subtile sensation de vanille douce.

Température de service 10°C

Accords Mets et Vin

Ce Chardonnay emblématique de la Famille des Vins de Beauvignac au profil gustatif généreux, rond, délicat et aux intenses arômes de fruits, de fleurs et d'épices se marie parfaitement au saumon fumé, les poissons en sauce tels qu'un saumon grillé sauce béarnaise, une sole normande.

Avec des coquillages cuits: Brochettes de noix de St Jacques Romarin & citron, de beignets d'huitres. Mais aussi avec des viandes blanches comme un filet mignon en croûte au chèvre et au jambon ou un suprême de pintade en sauce vin blanc.

Se marie parfaitement avec les fromages à pâte dure plus ou moins affinés.



Avenue de Florensac – 34810 Pomerols

Tél. 04 67 77 01 59 – Fax. 04 67 77 77 21

Email: info@cave-pomerols.com

www.cave-pomerols.com

LES COSTIÈRES DE
POMEROLS