



Gamme « Constellation »

AQUARIUS

Région: Languedoc.

Appellation: IGP COTES DE THAU

Terroir: Colluvion argilo-calcaire.

Rendement moyen: 35 hL/ha.

Cépages: Chardonnay

Vinification: La récolte est réalisée de nuit pour éviter les phénomènes d'oxydation. Macération des baies en cuve d'égouttage, puis débouillage par le froid. Clarification et fermentation en cuves réfrigérées. Ensuite, un soutirage est effectué en milieu de fermentation pour la finir en barriques. Le vin est élevé en fût de chêne pendant 12 mois, avant d'être assemblé.

Allergène: Sulfite

Notes de dégustation: Une « constellation » d'arômes pour cet astre scintillant jaune pâle aux reflets verts. Le nez offre un bouquet intense de chèvrefeuille accompagné d'arômes de fruits confits (abricot et coing), complété par une note de miel et de pain grillé. En bouche, c'est un vin ample, puissant, riche et gras. L'onctuosité et la complexité le caractérisent par des notes de vanille et de fruits exotiques en finale.

Accords mets: Aquarius est excellent en apéritif et se marie parfaitement avec la nouvelle cuisine raffinée et le foie gras poêlé.

Température: servir entre 12° et 14°

