

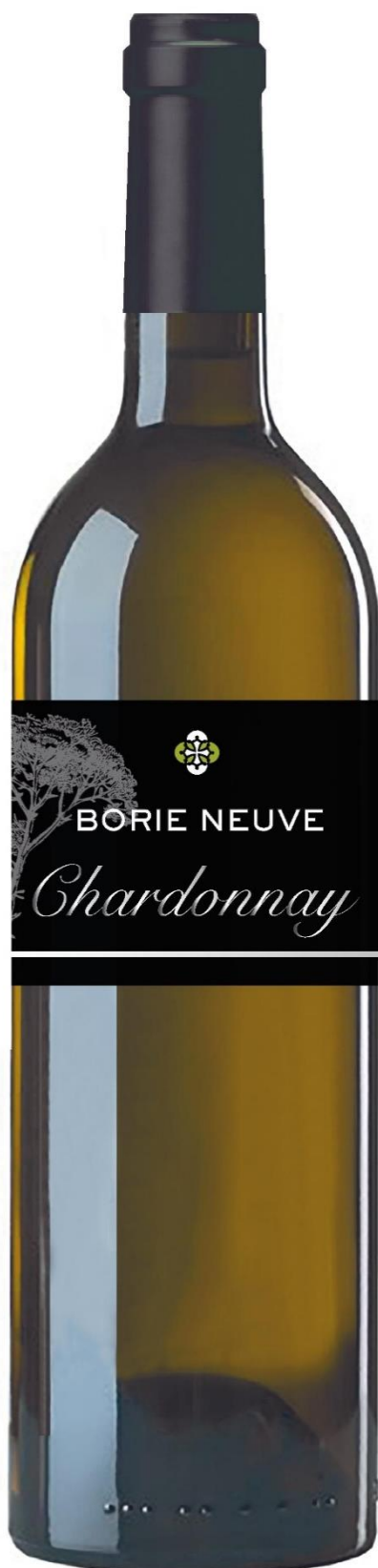


Chardonnay

IGP Pays d'Oc

2017

13 % alc./vol



Encépagement

100% Chardonnay

Climat

Notre vignoble se situe à la limite des climats méditerranéen et océanique dans la zone des « Balcons de l'Aude », au cœur du Minervois...

Aux périodes de fortes chaleurs estivales correspondent des nuits plus fraîches et des épisodes venteux (Cers et Marin) qui permettent aux raisins de mûrir de manière homogène.

Terroir

Notre terroir est composé de coteaux argilo-calcaires sur grès, très souvent d'argiles et de silex.

Le Minervois est un pays de garrigues, de pins d'Alep et de chênes verts où s'expriment les senteurs de thym, de romarin, de lavande et de cistes.

Vinification

Récolte matinale des raisins à basse température et vendage refroidie à la benne par apport de carboglace.

Fermentation alcoolique à température < ou = à 16°C.

Notes de dégustation

Une robe jaune pâle brillante aux jolis reflets.

Un premier nez minéral qui s'ouvre sur des notes florales et citronnées.

Après une attaque franche, la bouche devient fine et soyeuse avec une très belle fraîcheur.

Parfait à l'apéritif, sur un plateau de fruits de mer ou encore en accompagnement d'un poisson grillé !

