

LA FAMILLE DES VINS DE BEAUVIGNAC

IGP Côtes de Thau Chardonnay Cuvée Beauvignac

Cépage

100% Chardonnay

Terroirs

Terroirs situés sur des terrasses argilo-calcaires, appelées Costières, datant du Pliocène et du crétacé à structure géologique de marnes rouges, sables, graviers, molasses à esquilles calcaires surplombant l'Etang de Thau, les vignes bénéficient d'un climat méditerranéen tempéré par les influences maritimes.

Vignoble

Sélections parcelles rigoureusement sélectionnées de plusieurs terroirs. Suivi de la maturité. Raisins récoltés de nuit à maturité 13,5°.

Vinification

Macération pelliculaire de quelques heures pendant la phase de remplissage du pressoir pneumatique.

Sélection rigoureuse des jus d'égouttage.

Débourbage à froid pendant 48 heures à 8° C.

Fermentation lente sous température contrôlée (16° C).

Elevage et bâtonnage sur lies fines. Fermentation Malo-lactique non-faite.

Robe

Belle robe jaune vif et scintillant aux reflets doré.

Nez

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

En bouche

L'attaque est souple et agréable. La bouche est riche, ample avec beaucoup de concentration et de sucrosité. Elle dévoile des notes aromatiques de fruit blanc (pêche), de fruit jaune (nectarine).

La finale est toastée à la légère sensation de vanille douce.

Température de service Entre 10°C et 12°C

Accords Mets et Vin

Très agréable dès l'apéritif. Le compagnon idéal des poissons en sauce: saumon grillé sauce béarnaise, sole à la normande. Ainsi qu'en accompagnement de coquillages cuits: Brochettes de noix de St Jacques Romarin & citron, de beignets d'huitres.

Mais aussi avec des viandes blanches en sauce: Filet mignon en croûte au chèvre et au jambon, osso buco alla milanese.

Se marie parfaitement avec fromages de chèvre, brebis & fromage de vache frais ou 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