



LE CHARDONNAY BARRIQUE

Bien que la légende rapporte que ce cépage fut apporté par les croisés, originaire du vignoble de Bourgogne, il est devenu un cépage international.

Notre Chardonnay, produit sur des terres calcaires, donne un vin à la minéralité toute particulière.

Appellation

IGP d'Oc.

Cépage

Chardonnay.

Age des vignes

30 ans.

Terroir

Terroirs calcaires du Miocène (ère tertiaire) mélangés à des alluvions.

Conduite du vignoble

Cordon de Royat et Guyot.

Rendement

35 hl/ha.

Vinification

Egrappés dès la vigne pour éviter les notes végétales, les grains macèrent environ 8 heures de façon à libérer les principes aromatiques contenus dans la pellicule du raisin.

Puis le jus limpide, obtenu après un léger pressurage est mis en fermentation dans des barriques.

Elevage

En barriques de chêne pendant 3 à 4 mois avec bâtonnage régulier.

Dégustation

Belle robe dorée. Nez de pêche blanche alliant des notes florales à des notes d'acacia et de tilleul.

La bouche est vive mais fondue avec un final minéral toasté.

Accord mets/vin

En accompagnement de tous les poissons méditerranéens, les crustacés et les viandes blanches à la crème.

Servir à 8° - 10°C.