

CHARDONNAY 2025 BLANC



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Les terroirs d'où proviennent ce Chardonnay sont situés entre les Pyrénées au sud et des Montagnes noires au nord au climat frais. Ce climat unique pour la région méditerranéenne où les journées sont ensoleillées et chaudes, compensées par des vents frais et des températures nocturnes basses, produisent des vins d'exception.

Accords mets et vins

Crustacés crus ou légèrement cuits comme le crabe et les crevettes, le poisson cuit à la vapeur ou grillé, les terrines de poisson, de poulet ou de légumes. Ou encore des pâtes ou risotto aux légumes de printemps.

Détails

Dégustation

Robe : Belle couleur or vert

Nez : Nez aux arômes de fruits à noyau, de fleurs blanches, de chêne (évoquant la fermentation malolactique, mais l'acidité restante est suffisante pour maintenir l'équilibre) des notes de gingembre

Bouche : La bouche est fraîche et vive, les saveurs de nectarines, de pêches et d'agrumes juteux abondent.

Finale : Longueur généreuse avec une texture délicate et un fil minéral de silex.

Garde : 2 à 3 ans

Température de service : 12°C

Caractéristiques

Cépage : 100 % Chardonnay

Vinification : Vendanges nocturnes, pressurage avec sélection des jus, clarification des moûts à basse température, fermentation à 16 ° -17 ° C en cuves inox, fermentation malolactique terminée, filtration avant mise en bouteille.

Elevage : Le vieillissement se fait en cuve béton et partiellement en fût de chêne avant la mise en bouteille.



Plaisirs du vin
Cahors