

Chardonnay

IGP Aude-Hauterive



Terroir

Argilo-calcaire avec fines graves d'origine alluviale.
Exposition Sud/ Sud-Est.

Cépage

CHARDONNAY : 100 %
Âge moyen : 25 ans
Rendements moyens : 50 Hl / Ha



Vinification

Récolte mécanique nocturne.
Foulage léger.
Pressurage délicat conduit à basse température.
Débourbage pendant 12 heures.
Fermentation en cuve inox entre 13-15 °C
Bâtonnage de lies en fin de fermentation.
Quatre mois d'élevage en cuve inox suivi d'une filtration légère avant embouteillage.



Notes de dégustation

Belle robe brillante, avec une teinte dorée aux reflets verts.
Mélange délicat d'arômes de fruits blancs et exotiques.
Subtiles notes citronnées et florales.
Bouche gourmande, belle acidité finale.



Accords

A servir entre 8 et 12°C
Parfait pour les apéritifs, les fruits de mer ou pour accompagner les poissons frais.
Accompagnera également les plats méditerranéens.