



# Original

CHARDONNAY - IGP PAYS D'OC



## Histoire

Les vigneron d'Anne de Joyeuse n'ont cessé de faire évoluer leur vignoble depuis 1929. La particularité de nos sols et de nos climats, c'est cette «Originalité» qui les a conduit à introduire le cépage chardonnay dès la fin des années 1960. Il est travaillé avec soin, dans le respect de notre charte «Protect Planet» face à nos montagnes Pyrénéennes.

## Vignoble

Nos parcelles, sur des sols argilo-calcaires, bénéficient de la fraîcheur du piémont pyrénéen.

## Cépages

Chardonnay

## Vinification

«Chardonnay Original» est obtenu par un pressurage direct, débourbage à froid, puis fermentation à température contrôlée. Enfin, il est élevé à 50% en cuve inox et à 50% en fûts (1/3 en fûts neuf, 1/3 en fûts d'un vin et 1/3 en fûts de deux vins).

## Dégustation

On peut déguster ce joli chardonnay entre 10 et 12°C. Sa robe est brillante et lumineuse de couleur jaune pâle. Son nez d'une belle intensité aromatique où se mêlent les notes de fleurs blanches puis d'agrumes, se révèle en bouche, avec une attaque franche et agréable offrant un bel équilibre pour un final frais tout en finesse.

## Accords mets vin

Il s'associe parfaitement avec toute sorte de poissons (lotte citronnée ou à la portugaise) mais tient aussi parfaitement sa place à l'apéritif.



  
**ANNE DE JOYEUSE**  
LIMOUX

