



Chardonnez-moi 2023



IGP cité de Carcassonne *Un vin fruité et explosif*



CEPAGE

85% Chardonnay - 15% Sauvignon blanc



TERROIR

Ce vin est l'expression du Chardonnay qui pousse sur un terroir « océanique » proche du Limouxin, sur un coteau à faible rendement et un sol argilo-calcaire. Le climat de cette parcelle de vignes plus frais favorise une maturité tardive.



VINIFICATION

Pressurage lent et délicat à l'abri de l'oxydation du moût. Contrôle de la température de fermentation à 14° - 16°C pour préserver la fraîcheur du vin. Pas de fermentation malo-lactique pour garder une belle vivacité en bouche



DEGUSTATION

Belle robe jaune éclatante. Nez délicat et fin. Bouche fraîche ample et toute en rondeur, avec des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et d'ananas. Vin élégant au caractère fruité.



ACCORD METS & VINS

Ce vin est très agréable à l'apéritif. Il accompagne aussi parfaitement les poissons, crustacés, volailles et viandes blanches, plateau de fromage.



TEMPERATURE DE SERVICE

10° - 12 °C

Garde : 2 ans

Bouteille de 75 cl

