



Opulence Blanc 2021



IGP cité de Carcassonne Un vin fin et gastronomique



CEPAGE

100% Chardonnay



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. Fermentation du moût en fût de chêne, au contact du bois puis période d'élevage en fût entre 8 et 10 mois (mélange de fûts neufs et de 1 à 2 vins).

Réservée pour cette cuvée de prestige produite en petit volume, cette vinification intégrale permet d'adoucir les tanins du vin et apporte plus de rondeur, de volume et une belle complexité aromatique pour cette cuvée gastronomique.



DEGUSTATION

Vin élégant et fin exprime une belle aromatique de notes de fleurs blanches, d'abricot et de noisette. La bouche est riche et ample, avec une persistance sur un côté vanillé discret.



ACCORD METS & VINS

Ce vin accompagne vos mets raffinés de poissons (plateau de coquillages, coquilles St Jacques, homard, loup de mer) ainsi que des viandes blanches et un beau plateau de fromages



TEMPERATURE DE SERVICE

12° - 14 °C

Garde : 1 à 5 ans

Bouteille : 75cl

