

CHARDONNAY PAYS D'OC IGP JAMELLES 2024

IGP OC

INFORMATION

Appellation : IGP

Cépage : Chardonnay

Alcool : 13.0%

Certification :



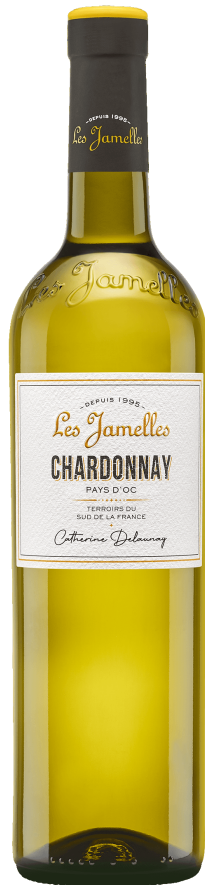
VINIFICATION

Méthode : La fermentation alcoolique est lente (3 à 6 semaines) et thermo régulée. Environ la moitié de la cuvée est élevée sous bois, sur lies fines, pendant 9 mois avec remise en suspension régulière des lies (bâtonnage). Une partie de la cuvée subit une fermentation malolactique partielle, celle-ci va donner des notes beurrées et apporter de la complexité à l'ensemble.

CONDITIONNEMENT

Format : 75CL

Unité de vente : Carton de 6



TERROIR

Région Viticole : LANGUEDOC

Surface :

Type de sol : Argilo-calcaires

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Jolie couleur dorée limpide.

Nez : Arômes d'abricot et de poire, des notes de noisette et de fleurs blanches et une finale légèrement beurrée. Le boisé se révèle subtilement grâce à des notes de marron glacé, toffee et praliné auxquelles s'ajoute une note citronnée.

Bouche : En bouche, c'est un vin complexe et très équilibré qui se distingue par sa grande fraîcheur, sa très belle minéralité et sa longue finale.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Servir très frais (12°C)

Accords mets et vins : En apéritif, avec des fruits de mer, un poisson, de la charcuterie, une viande blanche, poulet rôti et ses pommes de terre, ou un bar en papillote.

Garde : Vin à déguster dès aujourd'hui ou à déguster



CHARDONNAY PAYS D'OC IGP JAMELLES 2024

IGP OC

dans les 3 prochaines années.

