

Famille Maurel VDF Chardonnay

Vin de France

INFORMATION

Appellation : Vin de France

Cépage : Chardonnay

Alcool : 13%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Rendements 45 HL/ha

Pressurage pneumatique et séparation des jus de gouttes.

Fermentation en cuves inox à 18° C puis élevage très léger de 2 mois en foudres de 20 HL

30% de l'assemblage a fait la fermentation malo-lactique.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole :

contreforts de la Montagne Noire (11)

Surface :

Type de sol : Calcaires lacustres de Ventenac

Climat : Climat océanique et méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Belle robe limpide avec de jolis reflets verts

Nez : Joli nez de fruits mûrs (ananas, fruits exotiques), accompagné de subtiles notes toastées.

Bouche : Un volume intéressant, contrebalancé par une finale saline et salivante, qui donne envie d'y revenir.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12°C

Accords mets et vins :

Idéal à l'apéritif, sur des produits de la mer, mais également pour accompagner une volaille à la crème.

Garde : A déguster dès à présent, sur le fruit et la fraîcheur.

