

Chardonnay

Présentation

Situé entre les Garrigues et les Cévennes, au pied des contreforts, ce terroir Reserve des Grands Monts domine le Languedoc-Roussillon entre 250 et 600m d'altitude sur des sols de schistes primaire et de roche volcanique.

L'exposition y est idéale pour élaborer des vins avec beaucoup de fraîcheur et de finesse.

Terroir

L'extraordinaire terroir de la Reserve des Grands Monts se déploie dans une succession de reliefs et d'inédites conditions climatiques. La rareté des sols issus de 3 ères géologiques du Primaire, Secondaire et Tertiaire reflète la grandeur du vignoble apportant ainsi une complexité et une personnalité unique à nos vins.

A la vigne

La complexité des sols associée à une amplitude thermique jour/nuit importante, favorisent le métabolisme secondaire qui a lieu la nuit dans la baie de raisin pendant la phase de maturation donnant de la structure aux raisins. Issu d'une sélection parcellaire dans le Terroir des Grands Monts, notre Chardonnay est récolté de nuit à parfaite maturité pour préserver son intégrité.

Vinification

Une attention particulière est portée sur la phase pré-fermentaire : égrappage soigné, pressurage progressif avec sélection des jus de presses suivi d'une stabulation sur bourbes de 2 jours afin de révéler tout le potentiel aromatique du raisin.

Les îlots de parcelles sont ensuite vinifiés puis élevés en fûts de chêne Français pour apporter richesse et complexité. Certains fûts sont vinifiés en levures indigènes et accomplissent leur fermentation malolactique, ce qui dynamise l'onctuosité et la complexité de l'assemblage.

L'élevage dure 10 mois sur lies avec bâtonnages réguliers.

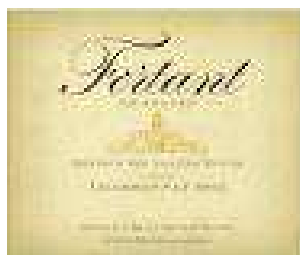
Degré d'alcool : 13,5%

Cépages

Chardonnay : 100%

Service

12°C



Dégustation

Ce vin à la robe jaune d'or étincelant, nous révèle un bouquet fin et complexe sur des notes de pêche de vigne, d'agrumes et d'aubépine.

La bouche est ample et élégante, révélant la pureté et la complexité aromatique des agrumes, des fleurs blanches sur une longue finale minérale.

Avis

Médaille d'Argent/Silver Medal
Pays d'OC IGP Collection 2013

Médaille de Bronze