



# Chardonnay

## Vin de Cépage du Pays d'Oc.

### Cépages :

100% Chardonnay.

Père des plus grands vins blancs du monde comme le Montrachet ou le Champagne, le frileux Chardonnay affectionne de se laisser dorer au chaud soleil méditerranéen. Ici il exprime sa personnalité en des robes plus pâles qu'en sa Bourgogne natale. Dédicé mariage d'arômes floraux et fruités.

### Origines :

Terroirs argilo-calcaires du massif languedocien, idéalement orientés et situés en cuvette pour profiter d'une bonne hydrologie. Maturation complète atteinte sans perte d'acidité. 60h/ha.

### Vinification :

Macération pelliculaire, contrôle des températures en cuve inox, pressurage pneumatique concourent à la richesse organoleptique de ce vin qui bénéficie d'une mise précoce pour préserver sa fraîcheur.

### Conservation :

A boire dans les deux ans à une température de 9-10 degrés.

### Robe :

Paille claire à reflets dorés, brillante.

### Nez :

Très beau fruité floral, tilleul, acacia, jasmin, noyau d'amande, pêche blanche, agrumes,...

### Bouche :

Nerveuse sans excès, bien équilibrée, finale fraîche.

### Suggestions :

Élegant à l'apéritif, il accompagnera idéalement les coquillages et les escargots.

### Grape varieties :

100% Chardonnay.

At the source of the world's most famous white wines such as Montrachet and Champagne, the Chardonnay is fond of the hot Mediterranean sun. Here it has a paler colour than its Burgundian brethren and offers a delicate alliance of fruity and floral aromas.

### Origin :

Limestone and clay hillsides; ideal exposure and orientation to prevent drought; fully ripe grapes harvested at 3 tonnes per acre.

### Vinification :

Skin contact with temperature-controlled fermentation in stainless steel; pneumatic presses; early bottling to preserve freshness.

### Conservation :

To be drunk within 2 years (9-10°).

### Colour :

Pale straw colour with golden tints.

### Bouquet :

Complex bouquet redolent of almonds, peach, acacia etc ...

### Palate :

Harmonious palate with fine nervosity and a fresh, fruity finish.

### Serving suggestions :

Makes an elegant aperitif and ideally accompanies sea food and snails.

### Bedruiwing :

100% Chardonnay.

De Chardonnay, vader van de grootste witte wijnen ter wereld zoals de Montrachet of de Champagne, voelt zich hier lekker thuis onder de zuiderse zon. Zijn uitzicht is wel lichter dan in zijn geboortestreek, de Bourgogne. Hij geeft delicate aroma's van bloemen en fruit. In de neus krijgen we een subtiel huwelijk van bloemige en fruitige geuren.

### Herkomst :

Klei en kalk bodems uit het massief van de Languedoc met een ideale oriëntatie en met een perfecte vochtigheidsgraad. Volledige rijping zonder verlies van de aciditeit. 60h/ha.

### Vinificatie :

Pelmaceratie, gecontroleerde temperatuur in inox kuipen en pneumatische persing dragen bij tot de rijkdom van deze wijn die vroege gebotteld wordt om de frisheid te benadrukken.

### Bewaring :

Te drinken binnen de twee jaar aan 9 - 10 °C.

### Uitzicht :

Strokleurig met gouden schijn, helder en schitterend.

### Neus :

Linde, acacia, jasmijn, amandelpit, witte perzik, citrusvruchten...

### Mond :

Evenwichtig, frisse finale.

### Suggesties :

Leuk als aperitief, tevens zeer geschikt bij schelp- en schaaldieren.

### Rebsorten:

100 % Chardonnay

Diese Rebsorte bringt die größten Weißweine der Welt hervor, wie den Montrachet und den Champagner. Der kälteempfindliche Chardonnay läßt sich gern von der Wärme der Mittelmeersonne verwöhnen. Hier drückt er seine Persönlichkeit in blasseren Farbtönen aus als in seiner Heimat, dem Burgund. Delikate Verbindung von floralen und fruchtigen Aromen.

### Herkunft:

die ton-kalkhaltigen Böden des Languedocmassivs, ideal in Mulden gelegen, die eine gute Wasserversorgung gewährleisten. Es wird vollkommene Reife ohne Säureverlust erreicht. 60 hl/ha.

### Vinifikation:

Maischegärung mit der Beerenhaut, Temperaturkontrolle in Edelstahlanks, pneumatische Pressung, um die ganze organoleptische Fülle dieses Weines zu unterstützen, der zur Erhaltung seiner Frische eine frühe Abfüllung erfährt.

### Halbbarkeit:

Im Verlauf von zwei Jahren zu trinken, bei 9-10° servieren.

### Farbe:

Helles Stroh mit leuchtend goldenen Reflexen.

### Nase:

Sehr schöne florale Fruchtigkeit, Linden, Akazien, Jasmin, Mandelkern, weißer Pfirsich, Zitrusfrüchte, ...

### Mund:

Rassig ohne Übertreibung, gut ausgewogen, frischer Abgang.

### Serviererschläge:

Elegant als Aperitif, idealer Begleiter von Meeresfrüchten und Schnecken.