



GRAND VALENSAC

2021

- Pays d'Oc -

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Région : Languedoc.

Terroir : graves argilo-calcaires.

Age des vignes : 25 ans.

Densité de plantation : 5000 pieds/ha.

Taille : Guyot.

Méthode culturale : culture raisonnée

Rendements : 25 hl/ha

Millésime singulier suite à la forte gelée du 08 avril 2021 ☹ Cette année particulière nous a contraint d'assembler des raisins de maturité très hétérogène. Et finalement, la fraîcheur équilibre parfaitement la rondeur et le gras typique du cépage !

Vendange à la machine et de nuit, pressurage pneumatique, débourageage à froid.

80% de l'assemblage est vinifié directement en barriques de chêne français, suivi par un élevage de 5 mois sur lies fines avec batonnages réguliers. Les 20% restants sont vinifiés plus classiquement en cuve inox thermo-régulées.

Ce **chardonnay** au boisé discret, en parfaite harmonie avec ses notes fruitées et florales sera conseillé sur tous les poissons, crustacés et viandes blanches. Il est fort apprécié également avec les fromages.

Production : 10000 bouteilles 75cl

Bouchage technique