



VALENSAC
— le Domaine —



AVEC MENTION

2021

- Pays d'Oc -

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Région : Languedoc.

Terroir : graves argilo-calcaires.

Age des vignes : 30 ans.

Densité de plantation : 4800 pieds/Ha.

Taille : Guyot.

Encépagement : 100% chardonnay

Rendement : 23 Hl/ha.

Récolte hétérogène suite au fort gel du 08 avril 2021 ☹️ (= acidité naturelle plus élevée), les vins sont plus frais et bien équilibrés !

Courte macération pelliculaire, pressurage pneumatique avec séparation systématique des dernières presses, débourage à froid. La fermentation alcoolique se réalise en barriques de chênes français (228, 300 & 400 litres) prolongée par un élevage sur lies totales avec batonnages pendant 10 mois. Soutirage, léger collage puis mise en bouteilles.

Concentration, richesse, fraîcheur et volume pour cette jolie cuvée !. Arômes de cire et fruits confits... Belle structure en bouche qui nécessite un accompagnement de choix comme une volaille fermière aux morilles ou des escargots !

Production : 8000 bouteilles & 300 magnums.

Bouchage liège.