



AVEC MENTION

2022

- Pays d'Oc -

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Région : Languedoc.

Terroir : graves argilo-calcaires.

Age des vignes : 31 ans.

Densité de plantation : 4800 pieds/Ha.

Taille : Guyot.

Encépagement : 100% chardonnay

Rendement : 65 Hl/ha.

Courte macération pelliculaire, pressurage pneumatique avec séparation systématique des dernières presses, débourage à froid. La fermentation alcoolique sans soufre se réalise en barriques de chênes français (228, 300 & 400 litres) prolongée par un élevage sur lies totales avec batonnages pendant 9 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 une fricassée d'escargots en persillade!

Production : 9384 bouteilles & 309 magnums.

Bouchage liège.