VALENSAC
le Domaine

CHARDONNAY

2023

- Pays d'Oc -

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Région : Languedoc.

Terroir : sablo-limoneux.

Age des vignes : 30 ans en moyenne

Densité de plantation : 4000 à 4800 pieds/ha.

Taille : Guyot.

Méthode culturale : enherbement et labour alternés 1 rang/2
agriculture raisonnée

Rendement : 57 hl/ha.

Surface : 23 ha

Vendange à « presque » pleine maturité, de nuit, inertage des raisins, macération pelliculaire, pressurage pneumatique avec séparation systématique des dernières presses, débourbage à froid.
La fermentation alcoolique sans soufre se déroule en cuves inox pendant 20 jours environ à une température contrôlée comprise entre 17 et 20°C.
Les vins sont ensuite élevés sur lies fines pendant quelques mois.

Nez de fruits exotiques et de miel, il garde un réel équilibre en bouche tout en développant l'opulence et le gras, caractéristiques de ses origines….

Bouchage technique ou vis.

Domaine de Valensac – 34510 Florensac – France
Région Languedoc – Sud de France
Tél : +33 (0)4 67 77 41 16 – Mail : valensac@valensac.fr