

Cuvée Pure Chardonnay

Présentation :

Quel terroir Languedocien peut, mieux que la région de Limoux, offrir au Chardonnay d'aussi bonnes conditions d'adaptation. Ici nous trouvons des fruits frais, des notes florales, de la minéralité, une réelle capacité à valoriser les longs élevages sur lies et la fermentation malolactique en fût. Issus d'un assemblage des terroirs Méditerranéen et de Haute Vallée, nos Chardonnay, âgés de plus de 30 ans, sont cultivés sur les piémonts Sud des Pyrénées sur des sols formés de galets roulés et de grés.

L'altitude moyenne est de 450 m et la récolte à généralement lieu au cours des derniers jours de Septembre

Vinification :

Adaptation du savoir-faire Bourguignon

Récolte manuelle en caisses, Pressurage direct grappes entières, léger débourage. Aucune trituration, transfert des raisins par table vibrante et tapis. Fermentation levures indigènes,

Elevage sur lies et fermentation malo-lactique en fût de chêne, 15 % bois neuf, 12 mois.

Mise en bouteille au domaine, sans collage après légère filtration.

Dégustation :

Aspect visuel : Couleur jaune vif aux reflets verts, ce vin présente une belle impression de jeunesse et de fraîcheur.

Aspect olfactif : Les nez intense s'ouvre sur des notes florales et fruitées d'agrumes frais, une belle impression de minéralité avec la pierre à fusil, apparaissent ensuite les notes d'élevage, fruits secs, impressions beurrées, vanillées venant laisser une belle sensation de complexité.

Aspect gustatif L'équilibre acide est remarquable de la prise en bouche à la finale, bien contrebalancé par le volume et la longueur.

Accords gastronomiques :

Crustacés cuisinés, pâtés de campagne, poisson d'eau douce ou volailles en sauce, autant d'idée pouvant offrir avec une touche de gingembre de beaux accords avec cette cuvée.

Service :

A ouvrir 1 heure à l'avance, servir à 12 ° / 13 ° afin de renforcer ses qualités désaltérantes.

Conservation

A boire dans ses 3 à 4 premières années

