

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

CELLIER DES DEMOISELLES Chardonnay

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 5,70€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Ramassage mécanique de nuit en légère surmaturité. Égrappage, protection à l'azote pressurage préfermentaire à froid, 72h de débouillage. Levage début de fermentation alcoolique sous contrôle de température entre 12 et 15°C, soutirage avec léger boisage.

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles : 40 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Pâle, reflets verts.

Nez : Expressif mariant pamplemousse, note acidulée, touche de fruits blancs.

Bouche : Beaucoup de fraîcheur en bouche, agréable légèreté, parfums rappelant le nez mais qui restent sur la réserve. Ensemble équilibré.

SERVICE

Température : 12°C

Accords mets et vins : Ris de veau, pâtes à la carbonara, blanquette, gambas grillés.

Conditionnement : 75 cl

