

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

VALENSAC LE DOMAINE Avec Mention

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 13€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Courte macération pelliculaire, pressurage pneumatique avec séparation systématique des dernières presses, débouillage à froid. La fermentation alcoolique sans soufre se réalise en barriques de chênes français (228, 300 & 400 l), prolongée par un élevage sur lies totales avec batonnages pendant 9 mois. Soutirage, léger collage, puis mise en bouteilles.

Rendement : 65 hl/ha

Nombre de bouteilles : 9 690

Élevage : Barrique

Degré d'alcool : 14,5%

DÉGUSTATION

Robe : Or jaune à reflets verts.

Nez : Arômes de cire d'abeille et agrumes confits.

Bouche : Volume soutenu par des saveurs de fruits jaunes mêlées à des notes empyreumatiques. Discrète finale boisée qui apporte tension et sapidité.

SERVICE

Température : 14°C

Accords mets et vins : Volaille fermière aux morilles ou fricassée d'escargots en persillade.

Conditionnement : 75 / 150 cl



VALENSAC LE DOMAINE - Domaine de Valensac - 34510 FLORENSAC
+33 (0)4 67 77 41 16 - valensac@orange.fr - www.valensac.fr