

CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans

CHARDONNAY 2023

IGP MEDITERRANEE

Cépage : CHARDONNAY À 100%

Vinification :

Les vendanges se font à maturités aromatiques.

Une partie des jus de goutte sont vinifiés en cuve béton aux alentours de 17°C afin de favoriser les arômes. Les raisins sont pressés à basse température afin de conserver au maximum leurs potentiels aromatiques. Un petit volume des jus de presse sont vinifiés en barriques neuves, apportant des notes de vanille.

L'assemblage se fait après 4 mois d'élevage en barrique.

Dégustation :

La couleur de la robe est soutenue d'un jaune aux reflets argentés. Le nez fin et complexe se développe sur des notes d'acacia, de poire et de fruits à chaire jaune.

Les arômes vanillés issus de l'élevage en barrique apportent gourmandise à l'ensemble.

L'attaque ample et onctueuse se développe sur des notes vanillées, d'une belle longueur, l'ensemble est équilibré.

Accords mets et vins :

Ce blanc accompagnera parfaitement vos poissons.

