

COLLECTION HAUTE COUTURE

CHARDONNAY

IGP PAYS D'OC

PAR CHRISTOPHE COQUARD

Vin élégant d'une grande finesse, les dégradés de beige / orangé à jaune / doré évoquent les arômes exquis d'amende, de brioche, cannelle, champignons frais, marron glacé, noisette ainsi que le citron, la vanille et le miel.

Oeuvre originale réalisée par HYPEA

TERROIR

Calcaires, dolomies & marnes secondaire / Schistes primaire et roche volcanique.

VINIFICATION

Récoltée la nuit pour préserver sa fraîcheur, chaque parcelle passe par la phase de pré-fermentation où les raisins macèrent pendant six heures afin de révéler tout leur potentiel aromatique, la fraîcheur, la délicatesse et la subtilité. Elevage de 3 mois sur lies fines pour gagner en complexité aromatique.

DÉGUSTATION

Ce vin à la robe jaune d'or étincelant, nous délivre un bouquet fin et complexe sur des notes de pêche de vigne, d'agrumes et d'aubépine. On peut aussi trouver d'autres arômes exquis d'amende, de brioche, cannelle, champignons frais, marron glacé, noisette ainsi que le citron, la vanille et le miel. La bouche est ample et élégante, révélant la pureté et la complexité aromatique des agrumes, des fleurs blanches sur une longue finale minérale.

ACCORDS METS ET VINS

Servir à 11-12°, il accompagnera à merveille les crustacés, gratins de fruits de mer, poissons cuisinés ou viandes blanches.

