

RÉSERVE SPÉCIALE CHARDONNAY

IGP Pays d'Oc

Créations



Présentation

Gérard Bertrand, passionné par l'Art de Vivre Méditerranéen et spécialiste des vins premium du Sud de la France, révèle dans la gamme Réserve Spéciale l'expression élégante, fruitée et généreuse des meilleurs terroirs de la région.

Les terroirs exceptionnels du Languedoc, marqués par un ensoleillement optimal et une faible pluviométrie, dévoilent toute la complexité des cépages emblématiques du Sud de la France, permettant ainsi la création de vins de grande qualité.



Vinification & élevage

Les raisins sont vendangés pendant la nuit afin de préserver la fraîcheur du fruit. Dès leur arrivée au chai, les baies sont pressurées délicatement dans un pressoir pneumatique.

Après un débourbage statique à froid, la fermentation alcoolique débute en cuve inox à basse température. Une partie du moût est mise en barriques pour terminer la fermentation. La fermentation malolactique n'est pas effectuée pour préserver la vivacité du vin. Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.



Notes de dégustation

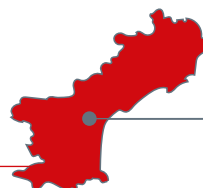
La particularité de ce cépage réside dans la noblesse de ses arômes et la délicatesse de ses vins. Frais et savoureux, ce 100 % Chardonnay provient de vignobles côtiers offrant des notes fraîches d'agrumes, de pomme mûre et de fleurs blanches que l'on retrouve aussi bien au nez qu'à la bouche. Ce vin, délicat, est d'une belle vivacité.



Encépagement

Chardonnay

Pays
d'Oc



Narbonne

A déguster avec noix de Saint-Jacques, des poissons en sauce, de la volaille ou des risottos.

