

DOMAINE SAINT-MARTIN DES CHAMPS

IGP PAYS D'OC



Chardonnay

Couleur : Blanc

Cépage : 100 % Chardonnay.

Terroir : Calcaire, terre blanche. Exposition Nord.

Densité de Plantation : 4500 pieds à l'hectare.

Rendement : 40 à 45 hl / ha.

Mode de culture : culture raisonnée.

Vinification : La récolte des raisins s'effectue la nuit évitant ainsi des températures excessives.

L'extraction des moûts se fait par pressurage pneumatique sous gaz inerte, limitant ainsi toute oxydation.

Le débouillage des jus s'effectue sous l'action du froid.

La fermentation se déroule ensuite sous contrôle des températures.

Elevage : 5 mois en cuve sur lies fines avec une fréquence de bâtonnage déterminée en fonction de la dégustation du maître de chais. Pas de collage, stabilisation tartrique par le froid. Légère filtration avant la mise en bouteilles.

Conditionnement : Bouteille Bordelaise Tradition 750 ml.
Cartons 6 bouteilles.

Frais et vif, ce vin servi à une température de 12°C pourra s'apprécier à l'apéritif (sans crème de cassis), accompagnera coquillages, poissons braisés ou encore quelques fromages à pâtes blanches.



APPRECIATION DU SOMMELIER

Le Chardonnay est surprenant par son nez très floral aux parfums de fleurs blanches.

Sa robe est très lumineuse aux reflets or.

En bouche, belle attaque se développant rapidement.