

CHATEAU SAINT-MARTIN DES CHAMPS

IGP PAYS D'OC



Viognier/Chardonnay

Couleur : Blanc

Cépage : 70 % Viognier, 30 % 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.

Potentiel de garde : 3 ans.

A déguster servi à une température de 12°C durant l'apéritif ou sur des poissons braisés, ou encore sur une brouillade de truffes (plus chambré, 16°C).



APPRECIATION DU SOMMELIER

Au nez, le Viognier/Chardonnay exhale des arômes de fruits secs (abricot, avec des nuances exotiques et muscatées).

Sa robe est étincelante aux reflets cristallins.

En bouche, il surprend par sa vivacité avec des arômes très francs, épicés d'une belle longueur, très plaisante.