

ripaille

Bruno Lafon



CHARDONNAY 2018

Appellation : Pays d'Oc
Vignoble : Languedoc
Terroir : Limoux (plateau avec températures fraîches)
Viticulture : raisonnée
Millésime : 2018
Cépages : Chardonnay 100%

Parce que les vignes sont situées entre les Pyrénées au Sud et les Montagnes Noires au Nord, elle bénéficie d'un climat privilégié où les excès du climat méditerranéen sont tempérés par la douceur des influences atlantiques. Ce mélange extraordinaire, où les journées sont chaudes et ensoleillées, où le vent souffle presque continuellement et où les nuits sont fraîches, produit des vins étonnants.

Le nez séduisant apportant des arômes de fruit à noyaux, fleurs blanches, chêne (suggérant la fermentation malolactique, mais l'acidité résiduelle suffit à équilibrer l'ensemble), des épices et gingembre. Le palais est frais et vif avec une acidité bien présente. Des arômes de nectarine et de pêche, de citron juteux sont présents. Longueur généreuse avec une texture délicate et une trame de pierre et silex.

Vendanges nocturnes, pressurage avec sélection des jus, clarification des moûts à basse température, fermentation à 16-17°C en cuves inox, fermentation malolactique, légère filtration avant la mise. Passage en fût de chêne minimum.

Parfait avec des plats délicats et légers tels que des fruits de mer crus, crabe ou crevettes, poisson grillé ou à la vapeur, pâtés fins, poulet ou terrines de légumes, pâtes ou risotto avec légumes de printemps. Accompanera aussi des soupes de légumes crémeuses.

T° of service: ±12°C / ±54°F.

NOS VINS DU SUD
467, Avenue de la Gare
34480 Magalas, France.

www.nosvinsdusud.com
contact@nosvinsdusud.com
T: +33 437 360 171 | F: +33 467 362 368

