

CHARDONNAY
Domaine de Bachellery
Pays d'Oc IGP Blanc

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Très haute protection des raisins contre toute oxydation, dès leur cueillette et lors de leur transport dans la cave. Vendange de nuit, à température fraîche. Egrappage complet, pressurage direct sous ambiance CO2. Stabulation 24 heures et débourage immédiat à 8°, sélection des jus limpides et blancs seulement. Fermentation provoquée par addition de levures sélectionnées, en cuve inox, sous contrôle des températures permanent, durant 30 à 40 jours.

Elevage sur lies fines tout l'hiver, avec bâtonnages réguliers. Collage.

Titre alcoolique : 13,5 % alc.

CARACTERES DE DEGUSTATION

Jolie robe paille, très claire.

Nez expressif dominé par des notes de fruits exotiques, de banane, de gingembre.

Bouche charnue, fraîche et équilibrée, avec des notes de fleurs blanches, de poire. Finale gourmande. Belle longueur.

CONSEILS DU SOMMELIER

Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10° à 15°), à l'abri de la lumière. Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après l'achat.

Accompagne les poissons en sauce, comme un filet de lotte à la sauge, les poêlées de champignons, les viandes blanches rôties, les préparations à la crème fraîche. Très agréable aussi à l'apéritif.

Servir frais, à 11°.

