



## Vin de Cépape du Pays d'Oc.

**Cépages :**  
100% Chardonnay.

**Origines :**  
Vieilles vignes à faible rendement. Idéalement exposées sur les pentes regardant la méditerranée ainsi que dans l'arrière pays limousin.

**Vinification :**  
Macération pelliculaire, fermentation lente en contrôle de température. Pressurage pneumatique. Vinification en fûts de chêne dont une moitié de bois neuf et l'autre d'un an, pour une période de 9 mois, bois français, tonnelier bourguignon, bâtonnage.

**Conservation :**  
Peut se consommer dès la mise en bouteille mais gagnera en harmonie au terme d'un vieillissement de quelques mois à un an. A consommer dans les 3 ans.

**Robe :**  
Robe dorée brillante.

**Nez :**  
Mariage de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits à noyau sur des notes de fruits secs grillés.

**Bouche :**  
Ample et fraîche avec du gras et de la souplesse. Après 1 à 2 ans, notes plus complexes de torréfaction et de pain brioché beurré.

**Suggestions :**  
Les crustacés, les volailles, les abats. Service idéal à 12°.

**Grape varieties :**  
100% Chardonnay.

**Origin :**  
Low yielding old vines on hillsides overlooking the Mediterranean and Limoux.

**Vinification :**  
Skin contact; slow fermentation for 9 months in french oak casks (50% new) following gentle pressing; lees are roused regularly.

**Conservation :**  
Can be drunk immediately after bottling but will gain richness and harmony after aging between 6 months to one year.

**Colour :**  
Brilliant, gold colour.

**Bouquet :**  
Complex floral notes allied to citrus/grapefruit aromas and mirabelle plums.

**Palate :**  
Round, generous with good freshness. After 1 or 2 years, more complex roasted, buttery notes

**Serving suggestions :**  
Shellfish, poultry, sweatsmeats. Serve at 12° C.

**Bedruiving :**  
100% Chardonnay.

**Herkomst :**  
Oude wijnstokken met laag rendement. Ideaal gesitueerd op de flanken die uitkijken op de Middellandse zee alsook in het achterland van de Limousin.

**Vinificatie :**  
Pelmaceratie, trage gisting met temperatuurs-beheersing. Pneumatische persing. Vinificatie in eiken vaten (franse eik) gedurende 9 maanden. De helft nieuwe vaten, de andere helft vaten van 1 jaar; afkomstig van een tonnelier uit Bourgogne.

**Bewaring :**  
Mag gedronken worden vanaf de botteling maar zal nog meer tot zijn recht komen na enkele maanden. Te verbruiken binnen de 3 jaar.

**Uitzicht :**  
Goudkleurig en briljant.

**Neus :**  
Huwelijk tussen witte bloemen, citrusvruchten en pitvruchten met enkele toetsen van gedroogd gegrild fruit.

**Mond :**  
Vol en fris met souplesse. Na 1 à 2 jaar gebrande koffie en geboterde brioche.

**Suggesties :**  
Bij schelp- en schaaldieren, gevogelte en kalfs- en lamswazeriken. Opdieningen aan 12° C.

**Rebsorten :**  
100% Chardonnay

**Herkunft:**  
Alte Rebstöcke mit niedrigem Ertrag. Ideale Lage auf Hängen zum Mittelmeer sowie zum Hinterland von Limoux.

**Vinifikation:**  
Maischegärung mit der Beerenhaut, langsame Gärung unter Temperaturkontrolle. Pneumatische Pressung. Ausbau 9 Monate in Eichenfässern unter Aufrühren, davon die Hälfte neue und die andere Hälfte ein Jahr alte Fässer, französisches Holz, Küfer aus dem Burgund.

**Halbbarkeit:**  
Trinkreif gleich bei der Abfüllung, gewinnt aber an Harmonie mit einigen Monaten bis ein Jahr Reife. Im Verlauf von drei Jahren zu trinken.

**Farbe:**  
Leuchtend golden.

**Nase:**  
Harmonische Verbindung von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und Steinobst, Noten von Trockenfrüchten.

**Mund:**  
Reich und frisch mit Körper und Geschmeidigkeit. Nach 1 bis 2 Jahren komplexere Röstnoten und frisches Brot.

**Servivorschläge:**  
Zu Schalentieren, Geflügel, Innereien. Ideale Trinktemperatur 12°.

# Chardonnay

Fût de chêne