



L'authenticité affirmée

Rassemblée sobrement sous la croix d'Oc qui forme le blason du domaine, cette gamme de vins de cépages reflète la typicité et l'authenticité d'un Viognier, d'un Chardonnay, d'un Grenache ou d'une Syrah, isolés en autant de flacons.

Championing authenticity

The low-key estate emblem shaped like a Languedoc cross mirrors the authenticity and faithfulness to style in this range of varietal wines made from Viognier, Chardonnay, Grenache and Syrah.

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Nez à la fois floral et fruité aux notes d'agrumes et de poire. Touche briochée, de fruits blancs et minérale en bouche avec une bonne structure, très équilibré et une finale sur la fraîcheur.

Appealingly floral and fruity on the nose. Toasty, stone fruit, mineral with good weight and depth on the palate. Fresh finish.

Commentaires / Comments :

"Quite mild and melony on the nose. Less obvious acid than many Limoux Chardonnays. Hint of sweet alcohol on the end" 15.5/20 Jancis Robinson

"Fresh, clean, cool-climate style Chardonnay. A mélange of citrus and tropical fruit with a creamy texture from some expert oak handling. Chablis with attitude."

Matthew Stubbs MW

Notes :

.....

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : Chardonnay

Millésime / Vintage : 2017

Vignoble / Vineyard :

Minervois (Plateau calcaire / Limestone plateau)

Malepère (Grès calcaire / Sandstone)

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Pressurage pneumatique – Débourage à froid – 20% fermentation en fût d'un an et 80% fermentation en cuve inox entre 14°C et 16°C

Pneumatic Press – Cold Settling – 20% fermentation in one year Oak barrels and 80% fermentation in stainless steel vats between 14°C and 16°C.

Elevage / Ageing :

Sur lies et bâtonnage pendant 6 mois pour la partie en fût – Assemblage et mise en bouteille.

On the lees with "Bâtonnage" during 6 months for the barrels – Blending and Bottling.

Date des Vendanges / Harvest Date :

Du 20 août au 5 septembre 2017

20th August to 5th September 2017

Alcool / Alcohol : 13%	pH : 3.49
Acidité totale en H2SO4 : 4.09 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 6.26 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.98 g/L	

