

Chardonnay

"Les Peyrarols"

SOLS : Argilo-limono-calcaire.

CÉPAGE : Chardonnay

VIGNOBLE & TERROIR

En Languedoc, entre Pézenas et Gignac, au nord-ouest du village de Campagnan. La parcelle de Chardonnay, surplombe la vallée de l'Hérault entre Pézenas et Gignac. De génération en génération la famille d'Emmanuel s'est transmis cette terre au sol riche et profond avec de nombreux sédiments de coquilles. Dès la reprise du domaine en 2003, le premier soin d'Emmanuel fut de donner par une récente plantation, un nouvel élan à cette parcelle. En connaisseur, il choisit avec soin portes greffes et greffons donnant des raisins aromatiques, dorés et sucrés.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La vinification est traditionnelle avec des levures indigènes. L'élevage se déroule pendant 12 mois en fûts de chêne dont 25 % de fûts neufs et se poursuit 8 mois en cuves ovoïdales sur lies fines.

Dégustation

- De couleur jaune dorée aux reflets verts, le nez dévoile un bouquet aux arômes vifs de fruits blancs sur fond acidulé. La bouche est fraîche, riche et gourmande, se terminant par une tension rafraichissante.
- Ce Chardonnay sera parfait en apéritif ou en accompagnement d'espadons grillés aux herbes, un risotto de crevettes ou un poulet à la crème et aux champignons. Il sera également le compagnon idéal d'un généreux plateau de fromages.
- Ce vin sera apprécié servi à une température proche de 12-14°C.