


Cote des Roses Chardonnay

IGP PAYS D'OC



 Chardonnay

 Blanc

Cette cuvée Côte des Roses célèbre l'Art de Vivre Méditerranéen. Le sol, très varié, est constitué essentiellement de calcaire dur des garrigues, de sols schisteux mais aussi de graves apportées par les fleuves et les rivières du Languedoc. Le climat, chaud et venté (« climat méditerranéen semi aride à variante hivernale douce ») favorise la maturation des raisins et leur bon état sanitaire, tout en conservant de la fraîcheur grâce à l'altitude et à l'effet de la mer, qui atténue les températures élevées estivales. Sa bouteille est inédite au fond en forme de rose, créée par une jeune designer de l'Ecole Boule. C'est un vin qui s'offre comme un bouquet de Rose!

Vinification et élevage

Les raisins sont récoltés à maturité parfaite, afin d'exprimer le potentiel optimal du cépage. Un tri méticuleux de la vendange est effectué à la cueillette et à la réception des raisins. Le travail du raisin se déroule sous gaz neutre afin de minimiser les risques d'oxydation des mouts. Les raisins sont égrappés, refroidis à 8°C et envoyés dans le pressoir afin d'en extraire le mout. Une attention toute particulière est apportée au pressurage de façon à ne conserver que les premiers jus les plus qualitatifs. Les jus sont ensuite débourbés plus ou moins selon le profil aromatique souhaité. Les fermentations durent entre 15 et plus de 30 jours selon le degré de clarification et la température appliqués. Une partie du vin est vinifiée puis élevée en barrique bordelaise de 225 litres pendant environ 4 mois, tandis que le reste est vinifié en cuve inox thermo-régulée à basse température, afin de conserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes. La particularité de ce cépage réside dans la noblesse de ses arômes et la délicatesse de ses vins. Enfin, après un léger collage, la mise en bouteille a lieu assez précocement afin de préserver le caractère frais et fruité des vins.

 **Robe**

Belle robe pâle aux reflets légèrement dorés

 **Nez**

Le nez développe des arômes de mangue, de fruits secs d'amande et de noisette ainsi que des notes d'agrumes de pamplemousse et fleur d'orange

 **Bouche**

L'élevage en barrique apporte des arômes de vanille, de cannelle, de beurre frais et d'épices. Sa finale est marquée par une belle minéralité et une bonne longueur

Accord mets et vin

A déguster à 10°C en apéritif ou avec des coquillages ou du poisson



GÉRARD BERTRAND
L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD