



IGP Pays d'Oc | Millésime 2024



Cépage

100 % Chardonnay



Histoire

Elaborée par nos œnologues dans l'unique but de correspondre aux goûts des consommateurs, Code est une invitation à partager ou savourer un moment de plaisir en toute circonstance. Chaque cuvée monocépage présente un code aromatique et gustatif très précis et reconnaissable. Découvrez cette gamme inspirante qui révèle à la dégustation une sensation de plaisir, fascine par ses arômes séduisants, et procure passion et émotion.



Terroir

Sols argilo-calcaires et de galets roulés.

Sélections parcellaires : Identification sur le vignoble, confirmé par dégustation des baies. Récolte à maturité optimale.



Vinification

Récolte des raisins de 4 heures à 10 heures du matin, afin de préserver la fraîcheur et éviter toute oxydation.

Macération pelliculaire de 4 heures.

Macération des jus sur bourbes durant 8 jours, mise au clair et fermentation.

Vinification à 16°C avec les levures sélectionnées.

Soutirage et élevage sur lies fines de 2 mois.



Dégustation

Un Chardonnay méditerranéen. Au nez, des notes de brioche et de noisette, d'ananas très mûr et d'agrumes, tels que le pomélo. Complexe, riche et gras en bouche, où se mêlent les arômes exotiques de mangue et d'ananas mûr, suivi par une finale d'eucalyptus.



Accords mets & vins

Ample et persistant, plaisant à l'apéritif ou tout au long du repas, il accompagne parfaitement les poissons telle une sole meunière, ou des plats de type légumes rôtis au thym ou pot-au-feu.



Photo non contractuelle

Degré : 13,5% vol.