



Photos non contractuelles

Degré : 13,5% vol.



IGP Coteaux de Béziers | Millésime 2024



Cépages

100 % Chardonnay



Histoire

Une gamme qui vous invite à découvrir ce jardin des charmes : une robe séduisante d'une belle brillance, d'élégants parfums qui s'exhalent et des arômes étoffés pour une finale romantique. Dégustez et tombez sous le charme de cette cuvée raffinée.



Terroir

Sols argilo-calcaires.

La dégustation des baies au sein du vignoble permet de déterminer le profil aromatique et de définir la date optimale des vendanges à pleine maturité.



Vinification

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

Pressurage direct, séparation des dernières presses.

Débourage, stabulation des bourbes à 8 jours.

Fermentation à basse température.

Elevage sur lies fines de 2 mois. Conservation en cuve.



Dégustation

Un nez expressif aux arômes de sirop de fruits blancs et d'ananas. Ce vin ample, doux et intense, qui révèle des notes de banane et de poire Williams, a un bel équilibre et une finale acidulée. C'est un vin de toutes les circonstances.



Accords mets & vins

A déguster sur une salade de pélaridon ou des huitres gratinées.



Récompenses

Or - Concours Gilbert & Gaillard 2025

Or - Concours Chardonnay du Monde 2025

Or - Concours des Grands vins de France à Mâcon 2025