



Very

IGP HAUTE-VALLÉE DE L'AUDE



Histoire

«Very Chardonnay» porte à lui seul la richesse de notre terroir. Le terroir de la Haute Vallée de L'Aude permet une maturité lente du chardonnay et lui donne fraîcheur et finesse. Ces conditions remarquables, alliées à un travail de la vigne respectant notre charte «Protect Planet», permettent d'obtenir les meilleurs raisins pour élaborer ce vin... Very Chardonnay.

Vignoble

Nos parcelles, sur des sols argilo-calcaires, se situent sur le terroir de la Haute Vallée de l'Aude.

Cépages

Chardonnay

Vinification

Après pressurage, le moût est mis en fut de 220 litres pour y accomplir sa fermentation. Un bâtonnage quotidien pendant les deux premiers mois permet de «nourrir» le vin et d'en extraire plus d'arômes et de complexité. Le vin est élevé pendant 4 mois.

Dégustation

Il se dégustera à 12°C et s'exprimera pleinement carafé trente minutes avant.

Sa robe dorée et brillante, ses arômes de fleurs blanches, d'agrumes, de pêche blanche et des notes briochées s'expriment ensuite en bouche dans un bel équilibre et une finale tout en fraîcheur.

Accords mets vin

Impérial à l'apéritif entre amis, il accompagnera aussi avec classe et volupté une charlotte d'asperges, un sandre à la crème, une sole à l'arrête ou encore une brochette de fromages de chèvre.



ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

