Cellier du Val des Pins

Eclat d’oc chardonnay - blanc



Situé au nord-est de Montpellier, dans l’hérault. Au fil du temps, 7 villages(Castries, St Bauzille, St Drézéry, Sussargues, St Hilaire, St Jean et Montaud) ont choisi de mettre leur force en commun dans une seule coopérative. C’est en 1938 que tout a commencé . Depuis c’est la troisième et quatrième génération de vignerons qui prennent conscience de ce bien précieux et qui l’entretiennent. Cette équipe défend le bio, encourage les cepages resilients et teste de nouvelle vinifications.

TERROIR : IGP Pays d’Oc 13° vol 75 cl.

CÉPAGE(S) : 100% chardonnay.

VINIFICATION : La vendange est récoltée tôt le matin car les températures basses évitent l’altération des jus. A la réception, les raisins sont éraflés et foulés puis directement pressés pour extraire le jus le plus clair et qualitatif. Puis la fermentation alcoolique est lentement réalisée, à basse température pour optimiser l’intensité aromatique.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10 °C.

ACCORDS METS ET VIN : Idéal avec des fruits de mer, des poissons grillés ou des salades légères. A savourer également avec des fromages à pâte dure.

GARDE : 2 ans

SPÉCIFICITÉS : Robe d’un beau jaune franc. Le nez est frais et élégant avec des arômes de fruits et de citrus, légèrement floraux. La bouche est vive et minérale avec une acidité nette et une longueur agréable, apportant fraicheur et équilibre.