Cellier du Val des Pins

Eclat d’oc chardonnay - viognier



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 : Pays d’Oc 13.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 100% viognier.

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 possible. 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 10°C et 12°.C

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne les sushis et sashimis. Toutes les cuisines exotiques et raffinées. Parfait sur des ris de veau, poissons et viandes grillées. Parfait à l’apéritif.

GARDE : 1 à 3 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe d’un beau jaune franc. Nez, puissant et complexe ; les arômes fins de fruits exotiques sont complétés par ceux d’abricot et de pêche blanche. Bouche, fraîche et équilibrée grâce à une belle longueur. La richesse aromatique des fruits à chair blanche revient et reste un long instant en bouche.