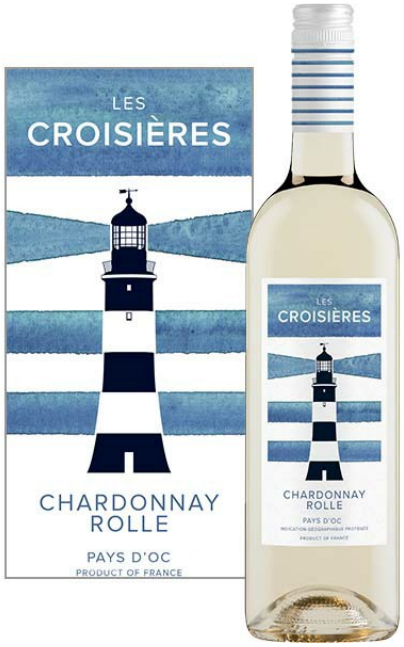
Les Croisières, Chardonnay Rolle, IGP d'Oc



Voici l'alliance parfaite entre le Chardonnay et le Rolle, deux cépages méditerranéens qui s'unissent pour offrir un blanc généreux, frais et d'une authenticité rare. Son équilibre entre fruité et minéralité en fait un incontournable pour les amateurs de vins du Sud, à la recherche de simplicité et de caractère.

Origine: Issu de la région de Béziers, au cœur du Languedoc, ce vin profite d'un terroir méditerranéen où le climat ensoleillé et les sols équilibrés offrent aux raisins une maturité optimale. L'influence de la mer et des coteaux confère aux vins une fraîcheur et une complexité aromatique typiques du Sud.

Encépagement: chardonnay et vermentino

Vinification: Les raisins sont pressés directement après la récolte, suivis d'un débourbage à basse température pour préserver les arômes. La fermentation est maîtrisée pour exalter la pureté des fruits et la minéralité, sans passage en bois, afin de garder toute la vivacité du cépage.

Dégustation: Sa robe claire et brillante laisse place à un nez expressif où dominent les arômes de citron frais et de pêche blanche. En bouche, il séduit par sa fraîcheur vive et sa longueur persistante, portée par une touche minérale qui lui confère une belle élégance.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif, il sublime les poissons grillés, les fruits de mer, une bouillabaisse ou des sardines fraîches. Un accord parfait aussi avec un filet de sole ou des coquilles Saint-Jacques, pour un repas ensoleillé et gourmand.

- Bouillabaisse
- Sardines grillées
- ...