Héritage Chardonnay, IGP d'Oc BIO, an 940, Gérard Bertrand



Ce Chardonnay se distingue par son élégance et sa richesse, fruit d'un savoir-faire unique et d'un terroir d'exception dans la région du Pays d'Oc. Inspiré par l'héritage culturel de la langue d'oc, ce vin incarne la rencontre entre tradition et modernité, offrant une expérience sensorielle inégalée.

Origine: Le terroir du Pays d'Oc, avec ses sols variés et son microclimat méditerranéen, offre des conditions idéales pour l'expression du Chardonnay. La proximité de la mer et les influences maritimes apportent fraîcheur et minéralité à ce vin, tout en préservant sa richesse aromatique.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Les raisins sont vendangés pendant la nuit afin de préserver la fraîcheur et l'intégrité aromatique. À leur arrivée au chai, les baies sont délicatement pressées dans un pressoir pneumatique. Après un débourbage statique à froid, la fermentation alcoolique débute en cuves inox à basse température (16-18°C) pour conserver la pureté du fruit. Une partie du moût est transférée en barriques pour terminer la fermentation et apporter complexité. La fermentation malolactique n'est pas réalisée afin de préserver la vivacité et la tension du vin. Après un léger collage et une filtration douce, le vin est mis en bouteille.

Dégustation: Au nez, il dévoile des arômes subtils de vanille, de beurre frais et de pain grillé, qui évoluent vers des notes plus complexes en bouche. La texture veloutée enveloppe le palais, révélant des saveurs de pêche juteuse, d'amande grillée et de crème brûlée, soutenues par une acidité délicate qui prolonge la finale.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Ce Chardonnay s'accorde parfaitement avec des mets raffinés tels que des noix de Saint-Jacques poêlées, des poissons en sauce ou un risotto crémeux. Sa structure équilibrée en fait également un excellent choix pour accompagner des volailles délicates.