Enate Chardonnay "234", Somontano



Ce chardonnay est issu de la parcelle numéro 2, 3 et 4 de la vallée d'Enate, le village éponyme. Il rassemblera les amateurs de blancs élégants fruités et modernes. Il est vinifié a basse température pour une préservation optimale des arômes fermentaires.

Origine: Les vignes d'Enate, situées dans la commune d'Enate au cœur de la région du Somontano, bénéficient d'un terroir particulier caractérisé par des sols alluviaux riches en calcaire, sable et argile. Ces sols favorisent un drainage optimal et une bonne rétention des nutriments, contribuant à la qualité des raisins. Le climat de Somontano est un mélange d'influences méditerranéennes et continentales, avec des hivers froids et des étés chauds. Les températures varient considérablement entre le jour et la nuit, ce qui permet une maturation lente et uniforme des raisins, préservant ainsi leur fraîcheur et leurs arômes.

Encépagement: 100% chardonnay

Vinification: En gros, les grappes sont légèrement foulées puis pressées dans un pressoir pneumatique. Le moût subit une macération pelliculaire de cinq heures à 10 °C, suivie d'un débourbage statique à la même température pendant 48 heures. La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier inoxydable à 16 °C, utilisant des levures sélectionnées. Après fermentation, le vin est clarifié avec de la bentonite et stabilisé à -5 °C pour éliminer l'excès de bitartrate de potassium. Le vin n'est pas élevé en fûts de chêne, ce qui permet de conserver sa fraîcheur et ses arômes fruités caractéristiques.

Dégustation: Belles notes de pommes vertes de pêches et d'agrumes avec une pointe de fenouil et de fruits tropicaux sur un fond subtilement minéral. La bouche est corsée et soyeuse avec une agréable fraîcheur grâce à une acidité soutenue. C'est un délice !

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Pour accompagner poissons, fruits de mer et viandes blanches.

- Pâtes lavées croutes salées (Herve, Maroilles, Munster)
- Charcuterie espagnole
- fromages affinés (truffe, au marc)
- Rillettes
- Brochette de dindonneau à l indienne (curry)
- Paëlla
- Langoustine mayonnaise
- ...