# Chardonnay Private Bin, East Coast, Villa Maria




*Une excellence néozélandaise, alliant la fraîcheur des vignobles côtiers à la richesse des fruits mûrs. Issu de parcelles sélectionnées sur la East Coast, ce vin reflète le savoir-faire familial et l'engagement pour une viticulture durable, pour un Chardonnay accessible, fruité et élégant.*

**Origine:** Les raisins proviennent de vignobles côtiers de Gisborne, Hawke's Bay et Marlborough, bénéficiant d'un climat maritime tempéré. Ces terroirs variés apportent complexité et fraîcheur, avec des sols et microclimats adaptés à l'expression optimale du Chardonnay.

**Encépagement:** 100% chardonnay

**Vinification:** Les grappes sont pressées délicatement, puis le moût fermente à basse température en cuves inox et en barriques, avec des levures sélectionnées (CY3079). L'élevage préserve la pureté du fruit et la minéralité, pour un vin prêt à être apprécié dès sa sortie.

**Dégustation:** Son nez généreux déploie des arômes de pêche mûre, de figue et de fleurs de citronnier, relevés d'une touche de bois subtil. En bouche, il séduit par sa texture crémeuse, son équilibre et une finale fraîche et persistante.

**Potentiel de garde:** 2-4 ans

**Température de service:** 10-12 °C

**Association mets:** Parfait avec des fruits de mer, une salade César au poulet ou un plateau d'antipasti.