Chardonnay & Terret, IGP d'Oc, Laroche



La vallée de l'Orb possède un microclimat qui permet une maturation complète des raisins sans perdre de fraîcheur. Ce blanc du Pays d'Oc marie le Chardonnay, issu de terroirs variés du Languedoc, au Terret, cépage local délicat du Bassin de Thau. Ce vin incarne la fraîcheur méditerranéenne et la minéralité préservée par le micro-climat unique de la vallée de l'Orb, pour un résultat élégant et vibrant.

Origine: Les Chardonnay proviennent de plusieurs zones (Minervois, Béziers, Agde, Montpellier) aux nuances climatiques distinctes, tandis que le Terret est cultivé sur les sols argilo-calcaires du Bassin de Thau. La proximité de la mer tempère les températures et préserve la fraîcheur des raisins.

Encépagement: 55% chardonnay, 45% terret.

Vinification: Pressurage pneumatique des grappes entières, suivi d'une macération à froid (12-15°C) pendant 24 heures. Fermentation de 12 jours à 15°C en cuves inox, puis élevage de 6 mois sur lies fines pour exalter les arômes.

Dégustation: Sa robe or pâle révèle un nez intense d'agrumes et de fruits exotiques, sur une touche minérale. En bouche, il séduit par sa vivacité et son équilibre, alliant rondeur et fraîcheur.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait à l'apéritif, avec des fruits de mer, des poissons ou une cuisine japonaise.

- Filet de merlan pané
- ...