

ETIQUETTE BLANCHE

MONTLOBRE



Un voyage aussi complexe que rafraîchissant sous le soleil du Sud ! Une partie de notre sélection de Chardonnay nous vient de nos partenaires de Limoux, au croisement des influences climatiques atlantiques et méditerranéennes. Ces terroirs frais nous offrent des Chardonnay au profil tendu, à la merveilleuse acidité.

L'assemblage avec nos Chardonnays, plus aromatique encore, offre un parfait équilibre ainsi qu'une grande complexité à ce vin.

Ce vin est partiellement élevé en fûts pour apporter la touche de bois dont le Chardonnay a besoin pour illuminer votre palais.

A journey as complex as it is refreshing under the southern sun! Part of our Chardonnay selection comes from our partners in Limoux, at the crossroads of Atlantic and Mediterranean climatic influences. These cool terroirs offer us Chardonnay with a lively profile and wonderful acidity.

The blend with our own Chardonnays, even more aromatic, offers perfect balance as well as great complexity to this wine.

This wine is partially aged in barrels to provide the touch of wood that Chardonnay needs to illuminate your palate.

| | | | |
|--|--|---|--|
| Cépage(s) <i>Grape variety(ies)</i> | 100% Chardonnay | Alcool <i>Alcohol</i> | 13% alc. |
| Appellation <i>Appellation</i> | IGP Pays d'Oc | Service <i>Service</i> | Entre 12° et 14°C <i>Between 12° and 14°C</i> |
| Sol <i>Soil</i> | <i>Calcaire et graves</i> <i>Limestone and gravel soil</i> | Conservation <i>Ageing</i> | 5 ans 5 ans |
| Vinification <i>Vinification</i> | Légère macération pelliculaire dans le pressoir (1h-2h), FA basse température en cuve inox thermorégulée (16°-18°), élevage partiel en barrique et en cuve inox pendant 8 mois, assemblage en cuve avant la mise en bouteille | <i>Light skin maceration in the press (1h-2h), low temperature AF in thermoregulated stainless steel vats (16°-18°), partial aging in barrels and stainless steel vats for 8 months, blending in vats before bottling</i> | |
| Note de dégustation <i>Tasting note</i> | Couleur dorée pale, reflets éclatants, Nez délicat, notes de fruits blancs confits, beurrés, teintées de vanille évoquant le crumble, Bouche ample, fraîche, bien équilibrée sur des arômes d'abricot, longue finale sur des notes beurrées | <i>Pale golden color, bright reflections, Delicate nose, notes of candied, buttery white fruits, tinged with vanilla evoking crumble, Full, fresh, well-balanced palate with apricot aromas, long finish with buttery notes</i> | |
| Accords mets & vins <i>Food & wine</i> | Un vin blanc de caractère, se déguste en compagnie d'amateurs de blanc de caractère. Il sublimerait vos poissons (aile de raie au four), fromages et recettes sucré/salé | <i>A white wine with character, to be enjoyed in the company of lovers of white wine with character. It will enhance your fish (baked skate wing), cheeses and sweet/savoury recipes</i> | |