



Domaine De Mairan Chardonnay Classique



CONSOMMATION : A servir entre 2020 et 2022

STYLE : blanc - sec et vif

CONTENANCE : 75 cl

RÉGION : France - Languedoc-Roussillon

MILLÉSIME : 2019

APPELLATION : Igp Oc

CÉPAGE : Chardonnay

VIGNERON : Jean-Baptiste Peitavy

ACCORDS : Parfait sur les poissons et les fruits de mer

Sur un terroir en pente douce, les parcelles de Chardonnay amènent leurs raisins à pleine maturité à l'abri d'une allée d'amandiers.

La vendange s'opère tôt le matin. Le raisin, une fois pressé et débourbé commence sa fermentation à froid (8-10°C), elle se prolongera 15 jours.

La durée de la fermentation ainsi que la maîtrise de la température permettront d'exploiter au mieux les qualités gustatives de ces raisins blancs

Lors de la dégustation, le nez plaisant se caractérise par des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est désaltérante, expressive et équilibrée.

Sur un terroir en pente douce, ces parcelles de Chardonnay amènent leurs raisins à pleine maturité à l'abri d'une allée d'amandiers.

La vendange s'opère tôt le matin. Le raisin, une fois pressé et débourbé commence sa fermentation à froid (8-10°C), elle se prolongera 15 jours.

La durée de la fermentation ainsi que la maîtrise de la température permettront d'exploiter au mieux les qualités gustatives de ces raisins blancs.

Lors de la dégustation, le nez plaisant se caractérise par des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est désaltérante, expressive et équilibrée.