Chardonnay "les Gravettes" IGP d'Ardèche



C'est l'alliance parfaite entre la richesse du terroir ardéchois limité et choisi, l'élégance d'un cépage emblématique et la vinification experte. Cultivé sur des sols argilo-calcaires parsemés de cailloux blancs, il offre une fraîcheur minérale unique et une complexité aromatique qui en font un vin d'exception. Une cuvée qui séduit par son équilibre et son authenticité, reflétant toute la typicité des vins de l'Ardèche méridionale.

Origine: Niché au sud-est de l'Ardèche, le terroir des Gravettes se distingue par ses sols argilo calcaires. Ce terroir, situé sur les communes de Valvignières et Vogüé, confère au Chardonnay une fraîcheur remarquable et une signature minérale distinctive, grâce à un climat unique marqué par des nuits fraîches et des journées ensoleillées.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Ce vin est le fruit d'un travail rigoureux : les rendements sont limités à 45 hectolitres par hectare, et la récolte est effectuée aux heures les plus fraîches pour préserver la qualité des raisins. Seuls les jus de goutte et de première presse sont conservés. La vinification traditionnelle, avec maîtrise des températures pendant la fermentation, est suivie d'une fermentation malolactique pour apporter de la chair et de la complexité. L'élevage sur lies fines affine son profil et renforce son expression aromatique.

Dégustation: Sa robe jaune paille brillante laisse présager une dégustation raffinée. Au nez, il déploie des arômes délicats de fleurs blanches et d'acacia, suivis de notes subtiles d'amande et de tilleul. En bouche, il révèle une belle rondeur, une touche beurrée fraîche et une finale longue, équilibrée par une minéralité vive et persistante.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Parfait à l'apéritif, il accompagne idéalement des plats de poissons grillés, des crustacés ou des fromages doux à pâte molle comme le Saint-Félicien ou le Brie. Son profil frais et fruité en fait aussi un partenaire de choix pour des entrées légères ou des plats à base de volaille en sauce crémée.

- St Jacques poêlées, en sauce (beurre blanc)
- Sole meunière
- ...