Guillaume Chardonnay, VDP d'OC Blanc



Un vin facile, simple et goûteux avec une expression fraîche et lumineuse du Chardonnay, issue de terroirs d'altitude bénéficiant de nuits plus fraîches à l'Ouest du Languedoc. Son fruit éclatant, sa belle tension et sa gourmandise en font un blanc aussi accessible que séduisant.

Origine: Les vignobles sont implantés principalement sur les contreforts des Montagnes Noires, à une altitude qui favorise de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. Cette fraîcheur naturelle ralentit la maturation et permet au Chardonnay de conserver toute sa vivacité aromatique. Les sols argilo-calcaires contribuent à l'équilibre du vin en lui apportant à la fois richesse, tension et finesse.

Encépagement: chardonnay

Vinification: Les raisins sont récoltés de nuit afin de préserver leur fraîcheur naturelle et leur potentiel aromatique. La vendange est rapidement acheminée vers le chai où les raisins sont pressés sous protection contre l'oxydation. La fermentation alcoolique est conduite à basse température afin de révéler l'expression la plus pure du fruit. L'élevage se poursuit exclusivement en cuves inox pour conserver toute la fraîcheur, la précision aromatique et la vivacité du Chardonnay, sans apport boisé.

Dégustation: Ce vin présente une robe jaune pâle aux reflets brillants. Le nez s'ouvre sur des notes de pêche blanche, de poire mûre, d'agrumes et de fleurs blanches, relevées par une touche légèrement exotique. La bouche est souple et généreuse, portée par une belle fraîcheur qui prolonge les arômes fruités avec équilibre et élégance.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Association mets: Partout où un blanc est demandé comme par exemple les poissons grillés, les fruits de mer, les volailles à la crème, les pâtes aux légumes ainsi que les fromages à pâte pressée peu affinés.