Clefs de Terre Dieu, IGP Pays d'Oc, Chardonnay Vieilles Vignes



C’est un généreux chardonnay méridional dont une partie a été élevée en fûts. Les parcelles aptes à produire ce vin équilibré et frais se situent sur les Coteaux d’Ensérune exposés au Nord.

Origine: Les vignes de Chardonnay des Vignerons du Pays d'Ensérune sont plantées sur des coteaux orientés au nord, une stratégie visant à préserver la fraîcheur des raisins. Cette exposition réduit l'intensité de l'ensoleillement direct, permettant aux raisins de mûrir lentement et de développer des arômes subtils tout en conservant une acidité rafraîchissante. Le terroir d'Ensérune se caractérise par des sols argilo-calcaires et un microclimat unique, combinant douceur méditerranéenne et influences des courants aériens des Cévennes. Cette configuration favorise une maturation équilibrée des raisins, essentielle pour la production de Chardonnays de qualité.

Encépagement: 100% chardonnay

Vinification: La vinification de ce chardonnay commence par une récolte manuelle des raisins, suivie d'un pressurage doux pour extraire le jus. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox à température contrôlée, préservant les arômes fruités. Après fermentation et stabilisation, le vin est élevé pendant quelques mois en fûts de chêne, ce qui lui confère complexité et rondeur sans dominantes boisées.

Dégustation: Nez très aromatique de fleurs blanches, de miel et d'ananas, agrémenté de notes grillées. Bouche ample se terminant sur une longue finale tropicale et torréfiée. Remarquable équilibre entre richesse et fraîcheur.

Potentiel de garde: 2-4 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Il se marie bien avec des poissons en sauce légère.

- Moules gratinées à la crème
- ...