



# Chardonnay - Viognier

**APPELLATION** : I.G.P. COTES DE THAU

**MILLESIME** : 2020

**TERROIR** : SITUÉ EN BORDURE MARITIME LE DOMAINE BÉNÉFICIE D'UN CLIMAT TYPIQUEMENT MÉDITERRANÉEN. LES HIVERS SONT DOUX ET LES ÉTÉS SONT CHAUDS AVEC UN ENSOLEILLEMENT IMPORTANT. C'EST UN CLIMAT SAIN À CAUSE DES VENTS FRÉQUENTS QUI FREINENT LE DÉVELOPPEMENT DES MALADIES. LES VENTS MARINS APPORTENT DE LA FRAÎCHEUR PENDANT L'ÉTÉ.

**CEPAGE** : CHARDONNAY 50 %, VIOGNIER 50 %.

EN ASSEMBLAGE, CES DEUX CEPAGES SE COMPLÈTENT BIEN.

LE CHARDONNAY APORTE LA STRUCTURE ET LES AROMES DU VIOGNIER RAPPELANT LA FAMILLE DES MUSCATS SE MARIENT BIEN AVEC LES AROMES DE FRUITS EXOTIQUES DU CHARDONNAY.

**VINIFICATION** : LA RÉCOLTE S'EST RÉALISÉE DÉBUT SEPTEMBRE POUR LE CHARDONNAY ET MI SEPTEMBRE POUR LE VIOGNIER. LE VIOGNIER EST RAMASSÉ QUAND LES BAIES COMMencent À FLETRIR ET QUAND UNE PARTIE DE CELLES-CI ONT LE GOUT CARACTÉRISTIQUE D'ABRICOT SEC. LES RAISINS SONT SYSTÉMATIQUEMENT ÉGRAPPÉS ET REFROIDIS AUX ENVIRONS DE 5°C. UNE MACÉRATION PELLICULAIRE DE 24 HEURES EST EFFECTUÉE EN CUVE À BASSE TEMPÉRATURE. APRÈS UN PRESSURAGE À FAIBLE PRESSION, LES JUS SONT CLARIFIÉS À BASSE TEMPÉRATURE DURANT 72 HEURES. LA FERMENTATION, SOUS TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE, SE DÉROULE EN CUVE PENDANT ENVIRON 15 JOURS. DES BATONNAGES RÉGULIERS SONT ENSUITE PRATIQUÉS DURANT UN À DEUX MOIS APRÈS LA FERMENTATION. L'ÉLEVAGE SE POURSUIT EN CUVE SUR LIÈS TOTALE.

**PRÉSENTATION** : BOUTEILLE BOURGUIGNONNE FEUILLE MORTE

**CONDITIONNEMENT** : CARTONS DE 6 BOUTEILLES COUCHÉES. PALETTES EUROPE DE 600 BOUTEILLES.



Couleur,  
jaune or



Nez, rappelle  
des notes  
d'ananas et  
d'abricot sec



Bouche,  
ample avec  
impression  
de sucrosité.  
La finale est  
acidulé, ce  
qui amène de  
la fraîcheur.

Domaine Les Charmettes,  
Route de Florensac, 34340 Marseillan, France  
Nicolas ALCON : 06 22 30 43 75  
[alcon.nicolas@orange.fr](mailto:alcon.nicolas@orange.fr)  
[www.domainelescharmottes.fr](http://www.domainelescharmottes.fr)