



# Chardonnay

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

**MILLESIME :** 2020

**TERROIR :** SITUE EN BORDURE MARITIME LE DOMAINE BENEFICIE D'UN CLIMAT TYPIQUEMENT MEDITERRANEEN. LES HIVERS SONT DOUX ET LES ETES SONT CHAUDS AVEC UN ENSOLEILLEMENT IMPORTANT. C'EST UN CLIMAT SAIN A CAUSE DES VENTS FREQUENTS QUI FREINENT LE DEVELOPPEMENT DES MALADIES. LES VENTS MARINS APPORTENT DE LA FRAICHEUR PENDANT L'ETE.

**CEPAGE :** CHARDONNAY 100 %

LES PREMIERES VIGNES ONT ETE PLANTEES 1995. CET UN CEPAGE QUI EST TRES BIEN ADAPTE AUX COTEAUX LONGENT L'ETANG DE THAU.

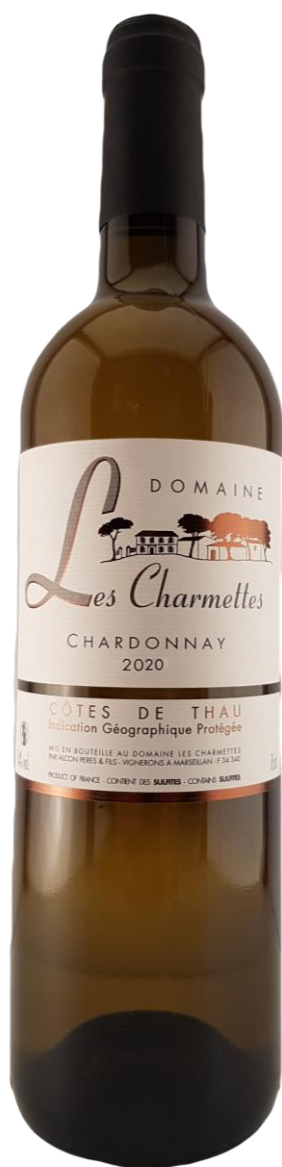
**VINIFICATION :** LES RAISINS SONT SYSTEMATIQUEMENT EGRAPPEES ET REFROIDIS AUX ENVIRON DE 5°C.

UNE MACERATION PELLICULAIRE D'ENVIRON 12 A 24 HEURES EST EFFECTUEE EN CUVE A BASSE TEMPERATURE. APRES UN PRESSURAGE A FAIBLE PRESSION, ON CLARIFIE LES JUS A BASSE TEMPERATURE DURANT 72 HEURES.

LA FERMENTATION, SOUS TEMPERATURE CONTROLEE, SE DERoule EN CUVE PENDANT ENVIRON 15 JOURS. DES BATONNAGES REGULIERS SONT ENSUITE PRATIQUES DURANT UN MOIS A DEUX MOIS APRES LA FERMENTATION POUR DONNER PLUS DE RONDEUR AU VIN. L'ELEVAGE SE POURSUIT EN CUVE SUR LIES TOTALE.

**PRESENTATION :** BOUTEILLES BORDELAISE TRADITION TEINTE FEUILLE MORTE

DISPONIBLE EN CAPSULES VIS.



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)



La couleur est jaune dorée.



Le nez rappelle des notes d'ananas qui sont caractéristiques du chardonnay sur notre terroir.



La bouche est structurée et volumineuse.



Il peut parfaitement être accordé avec le homard, le crabe et d'autres poissons gras. Vous pourrez également vous régaler des fromages durs et crémeux.