

LES CLEFS DE TERRE DIEU

CHARDONNAY

PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Les Clefs de Terre Dieu vous embarque au cœur de la magie des vins du Sud de la France. Partez à la découverte de notre terroir légendaire, à travers un voyage gustatif qui allie charme, plaisir, simplicité et authenticité.



CEPAGES / VARIETIES : 100 % Chardonnay.



TERROIR / SOILS : Sélection des parcelles présentant le meilleur équilibre entre le sol, la plante et le microclimat. Maîtrise des rendements par la gestion optimale de la nutrition et l'ébourgeonnage. Les vignes de Clefs de Terre Dieu se situent sur les zones de coteaux ensoleillés exposés Nord, près d'Ensérune. Le sol formé de cailloutis calcaires permet une bonne infiltration des eaux de pluie donnant des arômes plus mûrs.



VINIFICATION / WINE MAKING : Pressurage pneumatique. Débourage statique à froid en laissant les lies fines. Fermentation alcoolique en barrique de chêne français pour 50% de la cuvée et en cuve inox thermo régulée pour le reste.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe or aux légers reflets verts. 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.



A TABLE / PAIRING : Apéritif, sole au beurre blanc, blanquette de veau, moules marinières, fromage de chèvre très frais, ananas grillé aux amandes.
Servir à 10°C.
Potentiel de garde : 4 ans.

