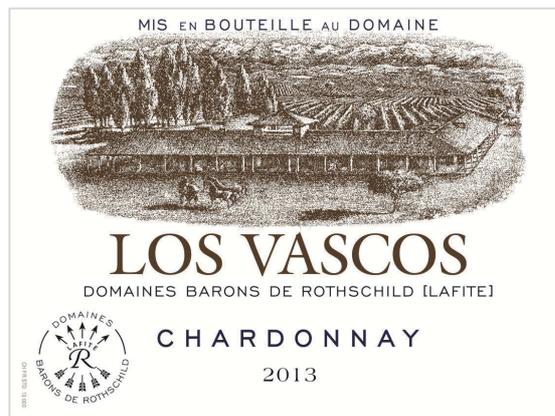


LOS VASCOS CHARDONNAY 2013

CÉPAGES : 100% Chardonnay



CLIMAT ET CONDITIONS DE VENDANGES

Malgré un hiver marqué par une pluviométrie peu abondante, les précipitations enregistrées en décembre, au début de la maturation, ont pu apporter la fraîcheur nécessaire.

Ensuite, les opérations d'effeuillage ont permis de contrôler le rendement pour permettre aux raisins d'atteindre une belle maturité exprimant tout leur potentiel.

Les vendanges ont eu lieu du 11 au 15 mars. Une récolte précoce qui s'est déroulée dans d'excellentes conditions.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Vinification : Les raisins sont récoltés tôt le matin. Les températures plus basses à ce moment de la journée permettent de conserver intact le potentiel du fruit. Après le tri, les grappes sont pressées méticuleusement avant de commencer la fermentation alcoolique en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée entre 14 et 16° C.

Mise en bouteille : Estimée entre août 2013 et février 2014

Acidité totale : 4,2 g/l

pH : 3,3

Degré alcoolique : 14°

Production : 25 000 caisses.

NOTES DE DÉGUSTATION (à la mise en bouteilles)

Ce Chardonnay présente une délicate robe jaune brillante. Le nez exprime des arômes d'ananas mûr, de banane fraîche, de compote de courge de Siam et de fleurs blanches. En bouche, il combine fraîcheur et volume sur une finale agréablement équilibrée.

Idéal en apéritif ou en accompagnement de mets tels que poissons, huîtres, volailles et certains fromages doux. Peut se conserver quelques mois pour mieux apprécier son évolution. À servir frais, entre 10 et 12°C.