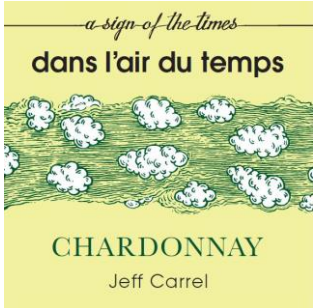
Jeff Carrel
Dans l'Air du Temps Chardonnay



Parce qu'il faut être là où il faut quand il faut !
Un Chardonnay beurré et salé, bien tranchant comme un orage en été.

90 PTS. JAMESSUCKLING.COM

94 Luca Maroni

Appellation : VDF
Millésime : 2022
Degré : 13,5%
Cépages : 100% Chardonnay

Terroir : Argilo-siliceux, marne / Vignes de plus de 10 ans.

Conduite de la vigne : Début des vendanges le 20 août pour finir le 10 septembre / Rendement : 65 hl/ha.

Mode de vinification : Vendanges manuelles et mécaniques / Pressurage direct / Débourbage par flottation à l'azote sans sulfites et sans intrants / Cuve inox et béton fermentation malolactique 85% / Fermentation et élevage sous-bois, douelles. Fermentation cuve.

Elevage : Sur lies totales pendant 6 mois sous-bois, sur lies fines ensuite.

Notes de dégustation :
Robe or pâle.
Nez très expressif sur des notes d'amande-noisette grillées, d'agrumes confits avec une bonne dose de beurre vanillé et de pain toasté.
La bouche est ronde, ample, avec une matière douce et enveloppante, un ensemble bien équilibré avec une fraicheur éparse. La finale assez intense est marquée par les notes boisées et relevée par une légère amertume et des épices.

En accord :
Parfait pour les apéros et les tapas…

Conseils :
Servir entre 10 et 12°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.