

Mas de LUNÈS

SECRET DE LUNÈS CHARDONNAY 2024 - IGP PAYS D'OC BLANC

Secret de Lunès est une gamme de vins de cépages bios, qui révèle la typicité de chaque cépage. Notre Chardonnay est issu de vignes d'une quinzaine d'années au rendement moyen de 80 hl/ha.



CÉPAGE(S)

100% Chardonnay

VIGNOBLE

Sols argilo-sableux avec des galets siliceux originaires de la mer du Miocène. Climat méditerranéen chaud et sec, tempéré par les vents marins. Écosystème préservé de garrigue méditerranéenne.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec tri embarqué de nuit afin de préserver la fraîcheur aromatique. Pressurage direct. Après débordage statique à froid, fermentation alcoolique en cuve inox à basse température (15-18°C), et en barriques de chêne français.

ÉLEVAGE

4 mois, dont une partie (30 %) en fûts de chêne français et l'autre partie en cuve inox sur lies fines.

DÉGUSTATION

ROBE : Jaune pâle aux reflets verts. NEZ : Arômes marqué par des notes de fruits frais (pomelos, pomme verte, fruits exotiques, pêche), de fleurs blanches (chèvrefeuille), avec des notes légèrement toastées. BOUCHE : Fruitée et vanillée, belle fraîcheur, belle acidité équilibrée par beaucoup de rondeur en finale.

ACCORDS

A servir à l'apéritif ou avec des fruits de mer, un fromage frais ou une tarte aux abricots.

LABELS ET CERTIFICATIONS

Bio

CONSEILS DE SERVICE

A servir à 10-12°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 4 ans

