

Pierre®

TAILLEUR DE VINS



Véritable témoin de l'histoire et joyau du Languedoc, la Cité de Carcassonne est classée au Patrimoine Mondial de l'Humanité. Les vignobles qui l'entourent et leurs vins en sont les ambassadeurs privilégiés. Nous espérons que ce vin vous procurera autant de plaisir à la dégustation que nous en avons eu à le tailler.



CHARDONNAY

CITÉ DE CARCASSONNE

Indication Géographique Protégée

APPELLATION : IGP CITÉ DE CARCASSONNE

CÉPAGE : CHARDONNAY

SÉLECTION : La parcelle la plus haute se situe à 300 mètres d'altitude sur un terroir frais, face aux Pyrénées. Les nuits fraîches et les étés caniculaires provoquent des amplitudes thermiques propices à une bonne maturité des raisins.

SOL : Sols argilo-calcaires composés de petites graves.



VINIFICATION : Les raisins sont ramassés de nuit pour préserver tout le potentiel qualitatif des raisins. Après éraflage, nous recueillons les premiers jus du pressoir pour garder le meilleur équilibre acide/gras. Après un léger débouillage, le vin fermente à 17/18 °C pendant une vingtaine de jours et sera élevé sur ses lies fines de fermentation pendant deux mois.

ÉLEVAGE : 100% cuve inox avec bâtonnage.

DÉGUSTATION : « Bouche riche, ample et ronde, sur la matière avec un toucher de bouche onctueux et savoureux. La tension équilibre le volume et la gourmandise de cette cuvée toute en richesse et délicatesse. »



Baptiste Ross-Bonneau.

Chef Sommelier La Barbacane - Hôtel de la Cité

ACCORD METS & VINS : À ouvrir avec un maquereau de Méditerranée grillé, une soupe de poissons, un chaource frais; pour contraster la salinité.

NOTE : 2017 13% Alc./Vol. - 750 ml. Dégustation optimale : 10°

GARDE : Vin à boire dès maintenant et jusqu'en 2020.

