



DOMAINE SAINT-ANDRÉ

VINS DE L'ARCHIPEL

Ce Chardonnay haut de gamme fait partie de ces trésors qui ne peuvent provenir que d'une terre singulière, comme celle du Domaine Saint-André. Il méritait le plus grand savoir-faire de notre équipe. C'est la pépite d'or du domaine, il en a d'ailleurs la couleur et la délicatesse.

VINIFICATION

La récolte se déroule la nuit, là où les températures sont les plus fraîches. S'ensuit un pressurage doux dans un pressoir pneumatique pour mieux préserver la qualité des baies. Les processus de fermentation et de maturation se déroulent en fûts de chêne français de 400 L (Bois neuf), afin de donner au vin ses notes toastées et vanillées.

50% du vin passe par une fermentation malolactique.

Il est ensuite élevé sur lies fines pendant 4 mois avant mise en bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin à la robe jaune d'or étincelant nous délivre un bouquet fin et complexe sur des notes de poires mûres et de coings. On trouve aussi des arômes subtils de vanille, de miel et de marron glacé. En bouche, c'est l'opulence qui l'emporte, avec une structure très souple et une texture veloutée et soyeuse. Le vin est concentré, équilibré et possède des notes boisées de chêne grillé bien présentes et très agréables.

ACCORDS METS & VIN

Ce vin s'accordera à merveille à des viandes blanches, des pâtes carbonara, un risotto aux truffes blanches, ou un tajine de poulet au citron confit. Le servir légèrement frais.



Domaine Saint-André

IGP Pays d'Oc

100% Chardonnay