

Domaine de Montcalmès "Chardonnay" blanc sec 2015



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Pourtalé (MONTCALMES)

Millésime: 2015

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE MONTCALMES

Domaine de Montcalmès "Chardonnay" blanc sec 2015 signé Frédéric Pourtalé

Fiche technique rédigée par le domaine Montcalmès :

Le millésime 2015 est le premier millésime certifié bio, synonyme de l'engagement du domaine dans une agriculture durable et respectueuse de l'environnement.

Cépage : 100 % chardonnay. Age moyen des vignes : 10 ans. Rendement : 15 hl/ha

Vignoble : les vignes sont implantées sur sol argilo-calcaire sur la commune de St Martin de Londres.

Vinification : Vendange manuelle. Vendange préalablement égrappée et foulée. Pressurage direct. Débourage à froid. (24 à 48 h). Vinification sur levures indigènes. Fermentation en barriques et demi-muids.

Elevage : Vieillissement en fûts de chêne et en demi-muids de un vin ou deux vins pendant 24 mois. Assemblage des barriques et des demi-muids quatre à six mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille.

Description brève du produit :

"Simple chardonnay", ce qui ne l'empêche pas d'être très rare...