

# Les Terrasses de l'Arago "Chardonnay de nos Nuits" blanc sec 2019



Prix du produit :

**51,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): T. Mangin (TERRASSES ARAGO)

Millésime: 2019

Appellation: IGP Côtes Catalanes

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 8-10 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Chardonnay de nos nuits

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 12,5

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DES TERRASSES DE L'ARAGO**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Les Terrasses de l'Arago "Chardonnay de nos Nuits" blanc sec 2019**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**TERROIR :** Terrasses sablo-limoneuses de basse altitude

**VIN :** Rituel annuel, la vendange nocturne du Chardonnay permet de conserver la fraîcheur et la qualité des fruits. Avec 1/3 d'élevage sur fines lies, ce Chardonnay se distingue par ses arômes de poire et de fleurs blanches, le tout relevé d'une pointe de noisette.

**CÉPAGE :** 100% Chardonnay

---

**ÉLEVAGE** : 1/3 élevé sur fines lies

**DÉGUSTATION** :

- Au Nez : belle complexité aromatique avec des notes de fruits exotiques, de poire, le tout relevé d'une pointe de noisette
- En Bouche : Complet, le palais est équilibré par une agréable fraîcheur et par une finale acidulée et tonique

**CONSEIL DE DÉGUSTATION** : A servir frais entre 8°C et 10°C

**POTENTIEL DE GARDE** : De 1 à 3 ans

**ACCORDS METS ET VINS** : En apéritif ou en accompagnement de poissons et fruits de mer

**BOUCHON** : Les vins sont bouchés avec des bouchons de la cave voisine Dom Brial, qui nous a permis d'utiliser ses infrastructures (cuves distinctes, mise en bouteille). En effet, en l'absence d'un successeur, mon grand-père a en effet vendu une part importante de son matériel avant ma reprise. Nos investissements de cuverie sont prévus pour 2021 et nous permettront de gérer à nouveau nos mises en bouteilles nous-mêmes, avec nos propres bouchons.

**Description brève du produit** :

Un chardonnay très vif, vendangé de nuit pour lui conserver sa fraîcheur, voilà ce qu'il fallait pour l'été 2020 : une "dangereuse" facilité de dégustation impose souvent une seconde bouteille au frais... Difficile de trouver un convive qui n'apprécie pas ce vin techniquement irréprochable et dont le rapport prix/plaisir nous a emballés. Il n'en fait pas des tonnes, et c'est pour ça qu'on l'aime !