

**CARACTERISTIQUE**

**Type :** Vin blanc sec, 2005  
 Vin de pays des Coteaux du Libron  
**Cépage :** Chardonnay 100%  
**Nbre btls / an :** 17 000

**CULTURE**

**Sols :** Coteaux Argilo  
**Age des vignes :** entre 5 et 20 ans  
**Plantation :** 8000 pieds/ha  
**Taille :** Cordon de Royat  
**Palissage :** relevage vertical 1.5m par 0.40m d'épaisseur  
**Travail du sol :** Labour intégral, pas de désherbant chimique  
**Irrigation :** Goutte à goutte

**Traitements insecticides :** Confusion sexuelle pour les vers de grappe  
**Traitements fongicides :** Oïdium et mildiou, peu d'utilisation de cuivre  
**Effeuillage :** Léger sur les faces nord  
**Production :** 70hl/ha  
**Mode de récolte :** mécanique de nuit

**VINIFICATION**

**Tri :** non  
**Pressurage :** Direct  
**Levure :** oui  
**Fermentation :** entre 11 et 18°C

**ELEVAGE**

**Soutirages :** non  
**Barriques :** 12 mois avec bâtonnages

**Cuves :** thermo-régulées à 10°C  
**Collages :** non  
**Filtration :** stérile  
**Mise en bouteille :** A la propriété

**NOTES DE DEGUSTATION**

**Couleur :** Jaune d'or très profond  
**Nez :** pain grillé, beurre frais, fruits secs  
**Bouche :** Longue avec du gras mais bonne vivacité  
**T° de Dégustation :** 11 °C  
**Viellissement :** A boire entre 3 et 5 ans maximum  
**Accompagnement :** Fois gras, viandes blanches cuisinées avec de la crème fraîche et surtout les ris de veau

| Caractéristiques  | Sucres Réducteurs g/l | Alcool % vol | Acidité Totale g H2SO4/l | Acidité Volatile g H2SO4/l | SO2 Total mg/l | SO2 Libre mg/l | pH   |
|-------------------|-----------------------|--------------|--------------------------|----------------------------|----------------|----------------|------|
| Chardonnay ½ Muid | 2,9                   | 13,38        | 3,53                     | 0,53                       | 123            | 13             | 3,37 |

**COMMENTAIRE****L'expression d'un savoir faire**

Notre philosophie de producteur de vin de pays n'est pas de s'attacher à des traditions mais d'être pragmatique. Nous recherchons sans à priori le meilleur pour nos vins. Ainsi dans ce vin se mélangent les influences bourguignonnes, australiennes et bien sur languedociennes. Nous avons recherché les meilleurs greffons bourguignons, nous les avons planté comme en Bourgogne à haute densité. Mais comme en Languedoc, nous avons taillé les vignes en cordon de royat. Enfin comme les australiens, nous avons mis en place du goutte à goutte pour une meilleure gestion de la maturité.

**Une sélection de nos plus beaux raisins**

Ce vin est issu d'une sélection de nos meilleures vignes. Les moûts fermentent dans les barriques traditionnelles du Languedoc, les Demi-Muids. Il s'agit de barriques de 600 l. Les douelles épaisses et le grand volume de ces récipients apportent au bout d'un élevage d'un an, un boisé très élégant. L'élevage est réalisé sur lies fines avec des bâtonnages réguliers.

**Un très grand vin**

Le Chardonnay Demi-Muid est devenu le vin « star » du domaine depuis sa médaille d'or remportée au concours Chardonnay du Monde en 1995 avec sa cuvée 1993. Depuis, chaque année, cette cuvée est très primée.

Ce vin issu de Chardonnay est très caractéristique du cépage. Les arômes de pain grillé, de beurre sont très présents au nez alors que des cotés d'agrumes ressortent en bouche. Celle ci est très ronde, bien relevée par une bonne acidité et surtout très longue.

Ce vin pourra se servir en apéritif et accompagnera très bien les poissons en sauce, le fois gras, les viandes blanches et même certains fromages. Il est conseillé de ne pas le servir trop froid pour ne pas masquer les arômes. Une température de 12 à 13°C est idéale.