

EIGENSCHAFTEN

Art: Weisswein 2005
Vin de pays des Coteaux du Libron
Rebsorten : Chardonnay 100%
Flaschen / jahr : 20 000

ANBAU

Boden : Kalkhaltig Anhöhen
Alter der Rebstöcke: 5 bis 20 Jahre
Bepflanzung : 8000 stöcke/ha
Rebschnitt : Cordon de Royat
Anspalierung: An 1.5m aufgebunden mit einer breite von 0.40m.
Boden Bearbeitung: Vollständig gepflügt, ohne Unkrautvernichtungsmittel
Bewässerung: Tropf-bewässerung

Insektenvernichtungsmittel: sexuelle Verwirrung gegen den Trauben Wurm
Traitements fongicides : Oïdium et mildiou, peu d'utilisation de cuivre
Effeillage : 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

Soufirages : 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
Vieillessement : 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

Der Ausdruck eines Know-How besteht unsere Philosophie des Landesweinerzeugers darin nicht, sich um Traditionen zu bemühen, sondern pragmatisch zu sein. Wir suchen ohne a priori das beste für unsere Weine. So in diesem Wein vermischen sich die burgundischen, australischen und natürlich von Languedoc Einflüsse. Wir haben die besten burgundischen Transplantate gesucht, wir haben sie wie in Burgund an hoher Dichte gepflanzt. Aber wie in Languedoc haben wir die Reben in oyatschnur geschnitten. Schließlich als die australisch haben wir von tropfenweise für eine bessere Verwaltung der Reife eingeführt.

Eine Auswahl unserer schönsten Trauben ist dieser Wein resultierend aus einer Auswahl unserer besseren Reben. Die Moste gären in den traditionellen Fässern Languedoc, das halb- Muids. Es handelt sich um Fässer von 600 l. Douelles dick und das große Volumen dieser Gefäße bringen dem Ende einer Zucht eines eines bewaldeten Jahres, sehr elegant. Die Zucht wird auf Ziel Hefen mit regelmäßigen bâtonnages verwirklicht.

Ein sehr großer Wein ist Chardonnay halb- Muid der Wein "STAR" des Gebiets seit seiner Goldmedaille geworden, die am Chardonnay-Wettbewerb der Welt im Jahre 1995 mit seinen 1993. die errungen wurde, seit jedes Jahr dieses gegoren gegoren wurde, prämiert sehr. Dieser Wein, der aus Chardonnay stammt, ist von der Rebsorte sehr charakteristisch. Die Aromen geröstetes Brot, Butter sind an der Nase sehr anwesend, während notiert von Zitrusfrüchte in Mund hervorgehen. Diese ist sehr Runde, gut wieder aufgerichtet durch einen guten besonders sehr langen Säuregehalt und. Dieser Wein kann sich in Aperitif dienen und wird sehr gut die Fische in Soße begleiten das Mal gras das weiße Fleisch und sogar einige Käsesorten. Er wird geraten, nicht es zu dienen zu kalt, um die Aromen nicht zu maskieren. Eine Temperatur von 12 an 13°C ist ideal.