

Les Vignerons d'Alignan du Vent Chardonnay Montarels 2018

Unités : 12 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Les Vignerons d'Alignan du Vent
Appellation	VDP Côtes de Thongue
Région	Languedoc
Couleur	Blanc
Intensité	N/D
Temps de Garde	2 à 3 ans
Encépagement	100 % Chardonnay
Vinification	Égrappage Pressurage direct sur pressoir pneumatique Pompage des moûts sous azote Pompage des vins sous gaz carbonique
Sol	Miocène moyen, molasse sableuse, marnes bleues - Sols de marne bas de pente
Élevage	Mi fermentation alcoolique en barrique avec bâtonnage journalier Élevage sur lies fines en barrique durant 12 mois Mis en bouteille après collage, stabilisation et filtration
Travail de la vigne	Mécanique, ramassage des raisins de 3 heures à 10 heures du matin. Sélection parcellaire
Pourquoi on l'aime?	La robe est dorée et soutenue, le nez finement boisé avec des notes de fruits confits, de beurre complétées par des notes de vanille, brioche et pain grillé. C'est un vin riche, gras, onctueux offrant une bonne longueur en bouche.

