

Vignerons d'Alignan-Neffies Moulin Montarels Chardonnay 2019



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

Pays	France
Producteur	Vignerons d'Alignan-Neffies
Appellation	Côtes-de-Thongue (IGP)
Région	Languedoc
Couleur	Blanc
Intensité	Léger
Encépagement	Chardonnay
Vinification	Égrappage, pressurage direct sur pressoirs 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. Climat méditerranéen, exposition Sud Ouest
Élevage	En cuve sur lies fines pendant 3 mois. Mis en bouteille après collage, stabilisation et filtration.
Pourquoi on l'aime?	De couleur jaune doré aux reflets verts, ce vin est doté d'un nez explosif de mangue et de fruits tropicaux, suivi par des notes de pain grillé, biscotte et des notes de fleurs blanches et d'acacia. Une attaque grasse et une bouche bien enrobée sur une finale acide caractérisent ce vin. Servi entre 8 et 10°, il accompagnera parfaitement les apéros, coquillages et crustacés.