

VOL AU DESSUS D'UN NID DE CHARDONNAY

IGP Cévennes - Blanc

« Vol au-dessus d'un Nid de Chardonnay » est une cuvée de 1800 bouteilles, autrement dit un vin a part. Des sélections parcellaires spécifiquement choisies sont menées en agriculture biologique. Plus encore, cette cuvée se compose des joyaux de notre univers bio. Le Chardonnay et les blancs en général sont peu répandus en bio. Le nom « Vol au-dessus d'un Nid de Chardonnay » entend simplement faire référence non seulement au titre du film universellement connu mais également au message que celui-ci communique : la folie des systèmes convenus peut s'effacer au profit de la richesse, du cœur et du travail des femmes et des hommes sincères et généreux.



Géologie du sol : Argilo calcaire

Encépagement : Chardonnay

Âge des vignes : 20 à 40 ans.



Vinification : Egrappage. Pressurage direct.

Les fermentations se déroulent en fûts de chêne neufs.



Elevage : 50% du volume élevé en fûts neufs, le reste du volume en cuve inox.

TAV : 13% vol

Rendements : 60 Hl/ha

Aspect visuel :

Robe couleur paille/or, reflets dorés.



Aspect olfactif :

Arômes de fruits exotiques confits intense.

Aspect gustatif :

Arômes de mangue et brioché. Rond et chaleureux, aux notes beurrées.



Accords mets et vins :

Viandes blanches, fromages légers, tajines.



Température de service : 11-14°.

Durée de conservation : 3 ans.