

VOL AU DESSUS D'UN NID DE CHARDONNAY

IGP Cévennes - Blanc

« Vol au-dessus d'un Nid de Chardonnay » est une cuvée de petit volume, autrement dit un vin a part. Des sélections parcelaires spécifiquement choisies sont menées en agriculture biologique. Cette cuvée se compose des joyaux de notre univers bio: Le Chardonnay. Le nom « Vol au-dessus d'un Nid de Chardonnay » entend 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 intenses.

Aspect gustatif :

Arômes de mangue. Rond et chaleureux, aux notes briochées.



Accords mets et vins :

Viandes blanches, fromages légers, tajines.



Température de service : 11-14°.

Durée de conservation : 3 ans.



2019