

## Domaine Villepeyroux Forest "Chardonnay" IGP Oc Blanc 2020

7,00 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: IGP Oc

Puissant: 1

Fruité: 2

Cépages: Chardonnay

Profil: Fruité

Couleur: Blanc

Millésime: 2020

Volume: 75cl

### Le mot du sommelier :

"Un Chardonnay très caractéristique capable de satisfaire le plus grand nombre."

Bertrand Cros-Mayrevieille  
Responsable de la Maison des Vins

### Cépages

Chardonnay 100%

### Élevage

Cuve

### Vinification

La vendange démarre très tôt le matin afin d'optimiser la température des raisins. Tri de la vendange. Pressurage direct. Macération sur bourbe. Débourage statique à froid de 24h. Fermentation basses températures 15-16°. Elevage en cuve, sur lies fines

### Agriculture Biologique

En conversion vers l'Agriculture Biologique

### Palmares

### Histoire de la Cuvée

Le chardonnay est un cépage blanc issu de la bourgogne. Il est produit bien au-delà de sa région d'origine et bénéficie d'une renommée mondiale. Il a un potentiel qualitatif élevé et permet de donner des vins équilibrés, amples, puissants. Son raisin doré donne de grands vins blancs aux arômes variés, aux notes d'agrumes, de fruits secs ou encore de brioche. Selon son origine de production et de sa vinification, ce sont des vins qui peuvent se conserver quelques années. Au domaine Villepeyroux Forest, ce cépage représente 4,15 ha, pour un âge moyen de 20 ans

### Accords Mets & Vins

Apéritif, moules, poisson grillé, fromage au fenugrec, dessert, fruits frais

### Dégustation

Robe jaune pâle, aux reflets verts, limpide et brillante. Nez intense de fruits blancs au sirop mêlé de notes de poire et de fleurs blanches

### Température de Service

11-12°C

### Potentiel de Garde

1-2 ans