

MAXIME & RAPHAEL

Chardonnay

Vin de Pays d'Oc Chardonnay 100%



Situation: A l'été 2019, une forte sécheresse, conjuguée à un incendie terrible le 30 juillet, ont considérablement affecté la récolte de raisins blanc. Aussi avons-nous décidé de nous entendre avec l'un de nos proches voisins pour travailler avec lui un Chardonnay qui deviendra notre Maxime & Raphael Blanc.

Assemblage: Chardonnay 100%. Les vignes dont sont issus les raisins ont entre 6 et 15 ans d'âge.

Vinification: ramassage puis pressurage direct, grappes entières. Décantation à 10°C puis fermentation de 15 à 18 jours à 12/14°C en cuve inox.

Elevage: 6 mois, dont 2 mois sur lies fines, en cuve inox. Puis sous-tirage et mise en bouteille. Pas de bois pendant l'élevage.

Dégustation: Robe or clair. Nez de pêche blanche et de fruits exotiques frais. En bouche les arômes persistent, enrichis de notes de litchi et de mangue.

La finale fraîche demeure très parfumée, enrobée par un léger charnu du Chardonnay; elle affiche également cette touche légèrement saline, souvent « marque de fabrique » des blancs de Valcombe.