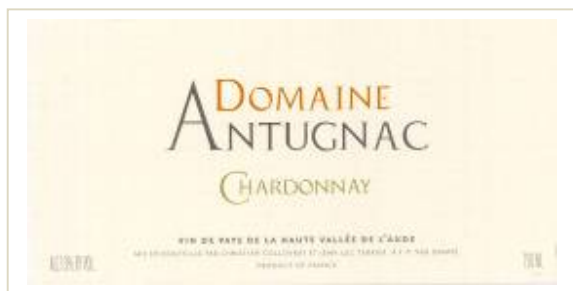


## DOMAINE ANTUGNAC CHARDONNAY



**TERROIR** Les vignes qui donnent naissance à cette cuvée sont exposées au Sud face aux Pyrénées sur les lieux dits Subitre, Croux Bordette et le Village. Elles sont situées à une altitude moyenne de 400 mètres d'altitude, sur le sol argilo-calcaire de la Haute Vallée de l'Aude. La conjugaison du sol, de l'exposition au soleil, aux vents et l'altitude créent un micro climat exceptionnel qui favorise une lente et longue période de maturation.

**CLIMAT:** Le climat est Méditerranéen et Pyrénéen, avec des alternances importantes des températures qui peuvent atteindre une amplitude de 20°C entre la nuit et la journée.

**CEPAGE** Chardonnay 100% **RENDEMENT** ~ 50 Hl / Ha

### VINIFICATION

Les raisins sont chargés délicatement dans le pressoir par gravité. Le pressurage est lent et le moût est clarifié à basses températures. Après débouillage les fermentations alcoolique et malolactique se déroulent en cuves et l'élevage sur lies fines jusqu'au mois de Février.

### NOTES DE DEGUSTATION

Vin de Chardonnay frais, aromatique et friand. Couleur jaune pâle aux reflets verts, jolie brillance. Nez complexe de fruits blancs et de fleurs. La bouche est ample, d'une belle attaque. La fin de bouche est agréable et fraîche.

### ACCORDS METS ET VINS

Ce vin est très agréable à boire à l'apéritif accompagné de toasts de fromages ou de petits crustacés. Il peut également agrémenter des plats comme le saumon en papillote, des crustacés froids, des viandes blanches en rôti. Il est à conseiller sur les fromages de chèvres.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille Bourgogne traditionnelle 0.75l / bouchon synthétique Nomacork /cartons de 12 bouteilles

