

# CHARDONNAY - IGP PAYS D'OC

“ Pour ce Chardonnay, nous proposons une cuvée avec un profil « à la française ». Un vin offrant une palette aromatique complexe, alliant fraîcheur et longueur en bouche. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels < 2g/L



## UNE MAÎTRISE PARFAITE DES QUALITÉS

Cépage blanc de renommée internationale, le Chardonnay se révèle avec singularité dans les territoires du Pays d'Oc. Ce vin est issu d'une **sélection parcellaire précise** auprès des différents partenaires en région, tous certifiés Terra Vitis. Le **climat méditerranéen** et la **grande diversité des sols** permettent d'affirmer une **personnalité forte** à cette cuvée, avec une **palette aromatique riche et complexe** :

- L'Aude et le bassin de Thau : **richesse et volume**
- Le nord biterrois : **structure et fraîcheur**



## LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Le suivi de la vinification par les équipes Maison Castel est tout aussi rigoureux et suit un **cahier des charges précis**. La fermentation alcoolique et la macération pelliculaire apportent à cette cuvée son **caractère variétal**. Une des meilleures techniques de boisage du vin (**élevage sous stave**) est ensuite mise en place sur une durée de 6 à 8 mois pour obtenir la plus belle **expression aromatique du cépage**. Les bâtonnages apportent finalement à ce Chardonnay une **bouche structurée** avec un bel équilibre et une bonne longueur.



Robe d'un **joli jaune** aux **reflets verts**



Un nez **intense et complexe** aux arômes de **fruits exotiques**, avec quelques **notes finement grillées**



**Ample et fraîche**. Un vin onctueux et **long en bouche**, avec une **finale délicatement vanillée** et des arômes **briochés et de moka**



**Poissons en sauce, viandes blanches et fromages affinés**. Sa recette phare ? **Sole meunière**



À servir entre **12 et 14°C**



À conserver en cave jusqu'à **3 ans**