

VOL AU DESSUS D'UN NID DE CHARDONNAY

IGP Cévennes – Blanc

« Vol au-dessus d'un Nid de Chardonnay » est une cuvée à volume limité, issue de sélections parcellaires conduites en agriculture biologique. Composée des plus beaux Chardonnays de notre vignoble bio, elle rend hommage au film culte dont elle s'inspire, en portant un message : 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 :

Égrappage. Pressurage direct.
Les fermentations se déroulent en fûts de chêne neufs.

Élevage :

50% du volume élevé en fûts neufs, le reste du volume en cuve inox.

TAV:

13% vol

Rendements :

60 Hl/ha

Température de service :

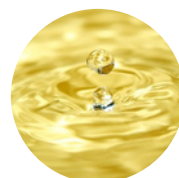
11-14°.

Durée de conservation :

3 ans.

Aspect visuel :

Robe couleur paille/or, reflets dorés.



Aspect olfactif :

Arômes de fruits exotiques confits intense.



Aspect gustatif :

Arômes de mangue et brioché. Rond et chaleureux, aux notes beurrées.



Accords mets et vins :

Viandes blanches, fromages légers, tajines.



2022



2023



2024

PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

PIÉMONT CAUSSES & CÉVENNES, 370 Mnt de Pissevin, 30360 SAINT-MAURICE-DE-CAZEVIEILLE

