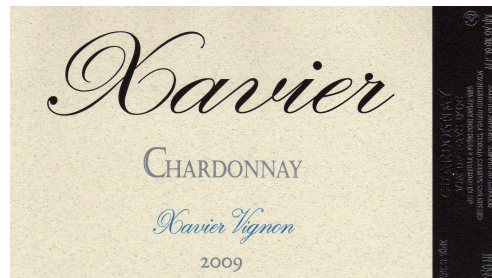


Xavier

Chardonnay 2009



TERROIR : 4 terroirs différents! Situés aux environs du Pic Saint Loup et des Grès de Montpellier, où les sols sont de nature argilo-calcaire. Ils ont été sélectionnés aux 4 plus hautes altitudes de la région pour bénéficier d'une fraîcheur maximale.

VINIFICATION: Macération pelliculaire avant pressurage de trois heures environ. Pressurage faible (inférieur à 0,5 bar) à base température et sous atmosphère inerte afin d'éviter toute oxydation des moûts. Débourageage à froid (sans adjuvant) de 12 heures puis mise en fermentation à température maintenue sous les 15°C. Remise en suspension des lies jusqu'à la période hivernale pour protection naturelle des vins et obtention du velouté perceptible dès la mise en bouche. Pas de fermentation malo-lactique, filtration stérile (0,65 µ). La moitié du vin a été vinifiée en cuve de chêne à tronc conique, puis le tout élevé en cuves inox.

RENDEMENT : Moins de 50 hl de moyenne par hectare.

NOTES DE DEGUSTATION : Robe jaune clair à reflets dorés.

Nez de fruits blancs et de fleurs type acacia : légères notes encaustiques type miel, et quelques légères notes de vanille dues au bois.

Bouche souple et ronde, presque veloutée, avec une retro-olfaction plus minérale et poivrée. Finale acidulée - marque de la typicité du Chardonnay.

noté **86/100** dans le **Robert Parker's Wine Advocate** # n°191 (oct 2010)
Bon rapport qualité/prix. Frais et vif avec des notes de nectarine et de fleur d'oranger, il sera magnifique à boire pendant les 1-2 prochaines années.

Le jeune œnologue Xavier Vignon est le cerveau qui se cache derrière les vins de cette relativement jeune mais sérieuse société de négoce. Ils réalisent un travail extraordinaire de conseil à Châteauneuf-du-Pape dans de nombreux domaines (...) Ils ont ainsi accès à des raisins magnifiques issus de différentes appellation et font un travail de haut vol avec un résultat dans la bouteille d'une qualité impressionnante.

ACCORD METS ET VINS : Viandes blanches et grillades, poissons en sauce, plats exotiques, apéritif.

TEMPERATURE DE SERVICE : 12 - 13°C.