

Bonfils Réserve – Chardonnay



IGP Pays d'Oc

VINIFICATION

Les raisins blancs sont vendangés pendant la nuit ou au petit matin, afin que leur température soit la plus fraîche possible à leur arrivée à la winery. Après éraflage, les baies sont pressées en douceur dans des pressoirs pneumatiques. Le moût est refroidi pendant 48 heures afin de vinifier des jus très clairs. La fermentation dure 2 semaines minimum, à 16 °C environ.

Certains vins, en fonction de leur parcelle d'origine ou du potentiel de leurs raisins, sont élevés sur lies fines et soumis quotidiennement à un bâtonnage en cuve ou en fûts.

Cette opération permet au vin de gagner en complexité. Elle a lieu après la fermentation alcoolique et dure 2 semaines minimum. L'étape la plus importante est sans doute l'assemblage, qui se déroule mi-janvier. L'objectif est de créer un vin rafraîchissant, complexe et élégant, dans le style le plus proche possible du millésime précédent.

DÉGUSTATION

Un cuvée à la robe limpide et brillante, dont l'impression générale est marquée par la fraîcheur et l'élégance. Au nez, les notes d'agrumes et de pomme verte dominent. En bouche, elles se mêlent harmonieusement à des nuances d'ananas frais et de noisette.

Ce Chardonnay accompagnera avec bonheur apéritifs, poissons grillés ou en sauce, volailles et autres viandes blanches. Servir autour de 12 °C.