

NATURAE CHARDONNAY

IGP Pays d'Oc



Agir pour la planète



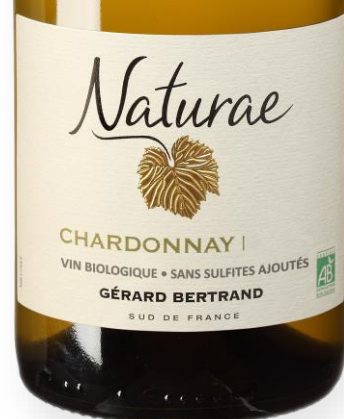
Présentation

Naturae est une gamme de vins biologiques sans sulfite ajouté qui offre des arômes particulièrement purs, généreux et gourmands. Chaque cuvée, dont la composition est réduite à l'essentiel, exprime le caractère et le goût du fruit et du terroir. Ce vin est né du savoir-faire de Gérard Bertrand et de ses œnologues, qui possèdent une expertise unique de la vinification sans sulfites. Les vins sont cultivés d'après les standards biologiques, ce qui demande une grande qualité des raisins. Naturae est aussi une gamme vegan pour les consommateurs soucieux du respect des animaux. Intense et fruité, Naturae vous procurera une expérience unique du cépage dans le respect de l'environnement.



Vinification & élevage

La vinification est pointue et très précise compte tenu du fait que nous n'utilisons ni soufre ni intrants œnologiques à aucun moment de la vinification ou de la mise en bouteille. A réception, les raisins sont immédiatement refroidis à 8°C et pressurés en prenant soin d'écarter les jus de presse. Les jus sont débourbés à froid afin de favoriser une clarification naturelle des moûts et une élimination des composés oxydables par précipitation. La fermentation alcoolique est rapidement lancée à des températures de fermentation régulées entre 17 et 18°C. En fin de fermentation, le vin est soutiré de façon à garder quelques lies fines qui seront la base antioxydante des vins durant leur élevage avant mise en bouteille. Cette dernière intervient assez tôt dans l'année pour préserver l'expression aromatique unique de ce vin, en conserver toutes les qualités et le naturel dans le temps.



Notes de dégustation

Cette cuvée est dotée d'une belle robe lumineuse aux reflets dorés et révèle de délicates notes d'agrumes et de fleurs blanches. Ce Chardonnay est rond, harmonieux et offre de délicieux arômes de vanille et de pain d'épices.

Ce vin est d'une élégance et d'une légèreté remarquables et présente un très bel équilibre.

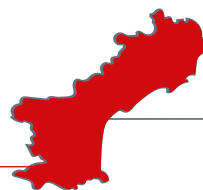
A consommer à 12°C à l'apéritif, avec des pâtes au pesto, ou un risotto aux légumes verts.



Encépagement

Chardonnay

Pays
d'Oc



Narbonne

