



Wijnfiche

Maison Les Prunelles – Collection boisé | IGP Pays d'Oc Chardonnay France (STREEKWIJN/IGP) – 2022

Domaine

Bruno Andreu

Bruno Andreu est vigneron pendant 20 ans. J'ai décidé de créer ma propre marque pour ne pas me donner de limite qualitative et territoriale. Avec mon épouse, nous avons aménagé dans un ancien domaine viticole doté d'un chai datant de 1610, basé proche de Montpellier. Ce chai de 200 barriques françaises, nous permet de perpétuer l'élevage de mes meilleures cuvées. Mon objectif est de créer des cuvées premiums, basées sur des sélections de terroirs expressifs et un élevage de haute qualité

Vinification

Chardonnay issu de vieilles vignes de 45 ans plantées dans les côteaux de Limoux où le climat est tempéré chaud, à une altitude de 600 mètres Fermentation thermorégulée à 13° pendant 23 jours. En fin de fermentation brassage des lies afin d'apporter beaucoup de gras. Blocage de la fermentation malolactique et soutirage puis ajout des bois français issus des meilleures essences et terroir, pendant 4 mois.

Dégustation

Robe or avec une belle brillance. Le nez citronné et frais offre des arômes de noisette fumées, élégant. Une bouche fraîche de pêche de vigne parfaitement allié à un boisé fin et subtile (miel, amande grillée). Un vin très fin, délicat, équilibré, dense et frais.

Mets adaptées

Fromage de chèvre | Hors-d'œuvres | Crevettes grillées | Poisson - grillé

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Chardonnay

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 11-13°C



