



DOMAINE MONTROSE

Chardonnay

Le chardonnay de Montrose a une belle personnalité. C'est un vin élégant. Nous préférons un élevage en cuve inox à des barriques pour préserver sa fraîcheur, ses arômes fruités et sa minéralité. Il représente parfaitement l'équilibre que nous recherchons dans nos vins.

Montrose Chardonnay has character. It is an elegant wine. We prefer ageing it stainless steel tank rather than in oak barrels to preserve its freshness, its fruity aromas and its minerality. It perfectly represents the balance we are looking for in our wines.

Bernard et Olivier Coste, vignerons - winemakers

Terroir: terres blanches argilo-calcaire, terres brunes basaltiques et terres argilo-sableuses.

Assemblage: chardonnay

Degré: 12,5°

Vinification: chaque terroir est vinifié séparément. Les raisins sont égrappés. Le jus est obtenu par macération pelliculaire et pressurage direct. Ensuite, les moûts sont clarifiés à froid avant de fermenter entre 15° et 18°C. Les vins issus des différents terroirs sont assemblés après fermentation puis élevés en cuves inox. Ils sont mis en bouteille en hiver et au printemps.

Dégustation: robe jaune pâle, aux reflets verts. Nez de fruits frais, entre l'agrumes et la pêche blanche. Joli volume en bouche, un vin équilibré et frais. A boire jeune.

Mets/Vin: servez le frais à l'apéritif ou à table avec des fruits de mer, du poisson, des viandes blanches et pourquoi pas un fromage à pâte cuite.

Terroir: chalky-clay, volcanic, siliceous-clay gravels.

Blend: chardonnay

Alcohol: 12,5°

Winemaking: each terroir is vinified separately. Grapes are destemmed before a short skin contact or a direct pressing. Fermentation temperature is maintained between 15°C to 18°C (59° F to 64°F) to enhance fruitiness. Wines resulting for the different terroirs are blended after fermentation and then aged in stainless steel vats. Wine is bottled during winter and spring.

Tasting notes: yellow colour with green glints. Nose of fresh fruits. Notes of citrus and white peach. Elegant wine combining roundness and freshness. Drink young.

Serving suggestion: enjoy it chilled on its own or with shellfish, fish, white meat, hard cheeses.

