



Blanco Fermentado en Barrica D.O. Bolandin

Cépages
100 % Chardonnay

Type de vin
Vin blanc fermenté et élevé 9 mois en fûts neufs de chêne français.

Paramètres analytiques
Alcool : 14,5 %, Acidité : 5,50 g/l, Sucres résiduels : 3 g/l

Élaboration
100 % chardonnay. Après le pressurage, le moût fermente (fermentation alcoolique) en cuves inox pendant 10 jours à une température contrôlée ne dépassant pas 16 °C. Après la fermentation, le vin est élevé sur lies fines en fûts de chêne français de la prestigieuse tonnellerie Allier pendant 9 mois, avec des bâtonnages occasionnels afin de favoriser l'intégration des arômes des lies et d'apporter du volume en bouche. Cet élevage en fût est complété par 5 mois supplémentaires en bouteille.

Note de dégustation
Robe : Claire et brillante, jaune paille aux reflets verdoyants.
Nez : Arômes fruités et tropicaux. Mangue, pomme verte, poire, ananas, kiwi et agrumes. Notes secondaires de beurre, caramel, butterscotch et touches de crème.
Bouche : Riche et charnue, bien équilibrée, ronde grâce à une belle acidité, avec une structure souple et agréable.

Accords mets et vins
Idéal à l'apéritif, avec des salades élaborées, poissons blancs grillés ou en sauce, fromages doux au lait de vache (Brie, Camembert), fruits secs, volailles, fruits de mer et même desserts.

Prix

- 91 Pts. ATKIN 2025 (UK)
- CONC. MONDIAL BRUXELLES GOLD - 2025 (Belgium)