

# Marquis de Montlaur

IGP Pays d'Oc



## LE TERROIR ET LES VIGNES :

Le Sol : Argilo-calcaire à Sablo-limoneux.

Âge des vignes : 20 Ans

 Chardonnay

## LES CARACTÉRISTIQUES DU VIN :

La Robe : Beau jaune Or franc.

Le Nez : Le premier nez est vanillé avec des arômes toastés et de pain grillé.

La bouche : Les chaleureux arômes de pêche blanche et de pain toasté sont longs en bouche et suivis d'une finale vive, la suavité est au rendez-vous.

## LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE :

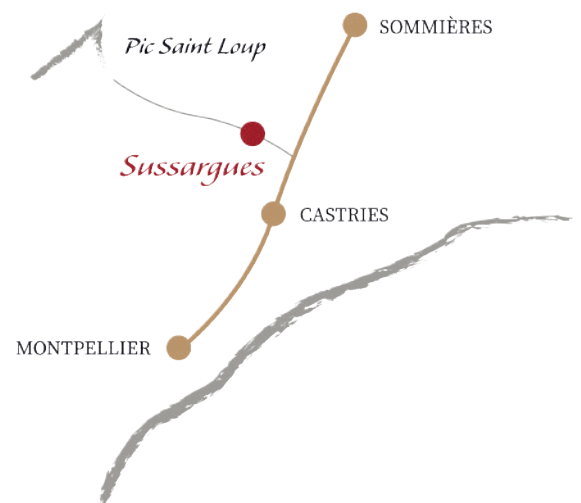
Les grains de Chardonnay égrappés et foulés après réception sont directement pressés. Une décantation à lieu afin d'extraire les jus clairs et de les ensemer en levures sélectionnées pour réaliser la fermentation. Une fois la fermentation terminée, nous effectuons la fermentation malolactique accompagné d'un élevage sur lies, dont une partie sous bois, afin de gagner en texture et en rondeur.

## LES ACCORDS METS ET VINS :

Ce vin se mariera idéalement avec des poissons grillés ou en sauce ou du fromage de chèvre. Excellent aussi pour l'apéritif.


## DURÉE DE GARDE :

2 Ans



Chai du Val des Pins  
Avenue de Lahntal  
34160 Sussargues



contact@vinvaldespins.com  
04 67 86 50 34  
www.vinvaldespins.com  
 Celliers du Val des Pins