

CHANT DU LEZ 2024 BLANC

DOMAINE DU CHARDON BLEU



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

La cuvée Chant offre un vin sec généreux, fruité et gourmand qui s'accordera autant à vos apéritifs qu'à vos repas festifs.

- 60% Viognier
- 40 % Roussane

Accords mets et vins

De part son caractère frais et tonique, ce vin sera parfait dès l'apéritif mais également avec des cuisines estivales et légères. Gougères au comté, Petite friture d'éperlans à peine citronnée, Filet de cabillaud rôti sur la peau.

Détails

Domaine : Chardon Bleu

Couleur : Blanc

Millesime : 2024

Degrés : 14 %

Viticulture : En conversion

Contenance : 0,75 L

Cépages : Roussanne, Viognier

Région : Vallée du Rhône

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Grignan-les-Adhémar

Theme : Vigneresses!

Caractéristiques

Cépage : 60% Viognier, 40 % Roussane

Vendange : Mécaniques

Viticulture : En conversion bio, taille en double cordon de royat.

Vinification : 3 semaines de macération pelliculaire à raison de deux remontages par jour, assemblage après fermentations malo lactiques,

Elevage : 6 mois en cuve inox

Dégustation

Robe : Ce vin offre une couleur éclatante jaune or clair avec de jolis reflets dorés.

Nez : Le nez s'ouvre délicatement sur des notes de fruits jaunes juteux, tel que le brugnon ou la pêche blanche, ainsi que des notes florales comme la fleur d'acacia.

Bouche : L'entrée en bouche est vivifiante, fraîche et élancée qui évolue sur une matière souple rythmée par une fraîcheur éclatante.

Finale : Finale tendre et fraîche

Garde : 3 ans

Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine du Chardon Bleu est né en 2010 de la passion commune de Manu et Aurélia pour la vigne et le vin. Le fil conducteur de cette aventure?? L'amour, l'amitié, la convivialité. Quoi de plus sympathique qu'un repas entre amis avec une bonne bouteille?? Pour Manu et Aurélia, pas de chichi, pas de grand discours, leur souhait le plus profond, que leur vin vous fasse voyager et vous raconte son histoire, celle des montagnes environnantes, des fossiles que l'on déterre et qu'on expose, de la fraîcheur d'un soir d'été, du mordant d'un mistral d'hiver... d'un jeu de séduction entre un grenache, une syrah un viognier et une roussanne... Ouvrez votre bouteille et laissez vous porter !

