

DOMAINE HERBAUGES COLLECTION PLAISIR

Vin de Pays du Val de Loire Chardonnay « Collection Plaisir »

100% Chardonnay

Récompenses / Belohnungen

Médailles de Bronze – Bronzemedailien
Concours Général Agricole de Paris 2013
Challenge International du Vin Blaye 2013



Terroir / Boden

précoce, sol de galets roulés sur schistes. Jeunes vignes conduites en Agriculture Raisonnée.

begünstigte frühe Traubenreife. Kiesel und Schiefer. Die Rebführung der jungen Rebstöcke hat sich der Prinzipien der nachhaltigen Landwirtschaft verschrieben.

Vinification / Weinbereitung

A basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût. Elevage 100% « sur lie » pendant plusieurs mois.

bei niedriger Temperatur, um so am besten die Aromen des Mostes zu erhalten.
100%-iger Sur-Lie-Ausbau : der Wein wird mehrere Monate auf seiner eigenen Hefe lagern.

Profil œnologique / Önologisches Profil

clair, limpide, brillant, ce Chardonnay offre des arômes amples d'agrumes et de fruits exotiques. Rond, complexe avec une belle persistance fraîche.

Hell, klar, glanzhell, mit feinen Aromen von Zitrusfrucht und exotischen Früchten.
Rund, vielfältig mit schöner frischer Beharrlichkeit.

Suggestions gastronomiques / Als Begleiter zu Speisen

apéritif, saumon fumé ou frais, tartare de saumon, terrine de poissons, sandre ou brochet au beurre blanc, dessert aux fruits, à base d'ananas ou de pommes/poires...

Apéritif, Frisch oder Räucherlachs, Lachstatar, Fischekäse, Hecht in weißer Butter, TuttiFrutti (mit Ananas, Apfel, Birne...)