



CHARDONNAY LAS SALVIOS



Certifié HVE3



AOP LIMOUX

VINIFICATION

Pressurage direct avec une sélection des jus les plus qualitatifs qui seront directement vinifiés et élevés en fûts de 500 litres. Un batonnage régulier des lies est pratiqué durant l'élevage afin de donner davantage de corps au vin et de lui conférer des saveurs plus complexes. La durée de l'élevage est de 8 à 10 mois selon les millésimes.

ORIGINE / SOLS

Cuvée parcellaire provenant d'un terroir à 450m d'altitude, situé à Conilhac de la Montagne (Haute Vallée de l'Aude). Cette parcelle âgée d'une douzaine d'années s'épanouit sur un sol argilo-calcaire.

RÉCOLTE / RENDEMENT

Le raisin est récolté manuellement avant le lever du jour afin de préserver la fraîcheur du fruit. La récolte s'effectue dans de petites bennes afin de garantir la qualité de ce dernier. Le rendement sur cette parcelle est de l'ordre de 30hl/ ha.

DÉGUSTATION

GUIDE HACHETTE DES VINS 2018

" Né d'un Chardonnay planté sur un plateau de la haute vallée de l'Aude, à 450 m d'altitude, élevé dix mois en fût, ce vin livre un bouquet complexe de chèvre-feuille, de pêche blanche, de miel et de vanille. En bouche, il se montre suave, rond, presque moelleux, équilibré par une fraîcheur aux tonalités salines et mentholées"



CHARDONNAY LAS SALVIOS



Certifié HVE3



AOP LIMOUX

GRAPE VARIETAL

Direct pressing with a selection of the most qualitative juices which will be directly vinified and matured in 500 liter barrels. A regular stirring of the lees is practiced during the maturation in order to give more body to the wine and to confer more complex flavors. The duration of the maturation is from 8 to 10 months depending on the vintage.

ORIGINE / SOIL

A plot of land at an altitude of 450m, located in Conilhac de la Montagne (Haute Vallée de l'Aude). This plot is about twelve years old and grows on a clay-limestone soil.

CULTURE / HARVEST

The grapes are harvested manually before sunrise in order to preserve the freshness of the fruit. The harvest is done in small bins in order to guarantee the quality of the latter. The yield on this plot is about 30hl/ha.

TASTING NOTE

GUIDE HACHETTE DES VINS

"Born from a Chardonnay planted on a plateau in the upper Aude valley, at an altitude of 450 m, aged for ten months in barrels, this wine delivers a complex bouquet of honeysuckle, white peach, honey and vanilla. On the palate, it is smooth, round, almost mellow, balanced by a freshness with saline and mentholated tones".