



CHARDONNAY

LAS SALVIOS

AOP LIMOUX



VINIFICATION

Pressurage direct avec sélection des jus. Les premiers jus seront vinifiés et élevés en fûts de 500 litres, avec un batonnage régulier durant l'élevage. La durée de l'élevage est de 8 à 10 mois selon les millésimes.

ORIGINE / SOLS

Parcelle "Las Salvios" sur la commune de Conilhac de la Montagne dans la Haute Vallée de l'Aude à 450 m d'altitude.

RÉCOLTE / RENDEMENT

La récolte se fait manuellement à l'optimum de la maturité, le transport s'effectue en cagette de manière à limiter l'écrasement.

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 chèvrefeuille, 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"