



## ST PIERRE DE SERJAC CHARDONNAY

### CÉPAGE

Chardonnay 100%

### APPELLATION

IGP Pays d'Oc

Blanc

### SOL

Argilo-calcaire

La propriété du Château St-Pierre de Serjac s'élève sur un domaine de 80 hectares et jouit d'une vue panoramique imprenable sur les vignobles, les oliveraies et les bois environnants. Alchimie parfaite entre un lieu intimiste, une ambiance chic et décontractée. Château St Pierre de Serjac est l'authenticité même d'un domaine viticole en activité, avec le confort et le service d'un hôtel de luxe.

### TERROIR

Le domaine offre une grande diversité de situations pedoclimatiques, des sols argilo-calcaires sablonneux jusqu'aux argiles à galets acides. Dans de tels sols, la réserve en eau est faible, garantissant un stress hydrique qui conduit à d'excellentes maturités.

### VINIFICATION

Les raisins sont vendangés pendant la nuit ou au petit matin, afin que leur température soit la plus fraîche possible pour en préserver tous les arômes. Après éraflage, les baies sont pressées en douceur dans des pressoirs pneumatiques.

Le moût est refroidi (48 heures) afin de vinifier des jus très clairs. La fermentation dure deux semaines à 16 °C. Elevage sur lies fines et bâtonnage, afin que le vin gagne en complexité.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune doré avec des reflets verts. Le nez exprime avec beaucoup de finesse et d'élégance des arômes doux: coing, miel, épices combinés aux notes plus fraîches d'agrumes.

La bouche est à la fois charnue et fraîche et les arômes de fruits à chair blanche se combinent avec des impressions plus originales, mangue, gingembre.

### AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : à l'apéritif, poisson, les accords sucrés/salés d'épices orientales (soja, gingembre), fromages de chèvre

Température de service : 10-12°C

Garde : 2 ans



LA PEPINIERE DES CÉPAGES

**BONFILS**  
VINS & CHÂTEAUX  
1870