



LES CARRASSES

LES CARRASSES CHARDONNAY

CÉPAGE

Chardonnay 100%

APPELLATION

IGP Pays d'Oc

Blanc

SOLS

Argilo-calcaire, siliceux

Les vins des Carrasses sont nés du rapprochement entre les Vignobles Bonfils et Domaine et Demeure, spécialistes de l'œnotourisme haut de gamme et de l'hébergement dans des demeures d'exception. Issus de parcelles sélectionnées pour leur complémentarité et l'exceptionnelle richesse des raisins qui y sont produits, cette gamme a été spécialement conçue pour le Château Les Carrasses. Domaine viticole du 19^{ème} siècle rénové et réinventé en un lieu de villégiature luxueux et raffiné.

TERROIR

Ce Chardonnay est issu d'un assemblage de parcelles sélectionnées sur des sols argilo-calcaires et sur des sols siliceux, sur des pentes orientées plein sud et bénéficiant ainsi d'un ensoleillement maximal.

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 or aux reflets brillants. Nez exhalant des notes de fruits exotiques (ananas frais, mangue), qui s'effacent en bouche devant les agrumes (pamplemousse), la pêche jaune et une touche de fruits secs. Ce Chardonnay marie parfaitement la fraîcheur du nez et le gras en bouche.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : apéritif, poisson grillé ou en sauce, volaille ou fromage de chèvre

Température de service : 10-12°C

Garde : 2 ans



BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870