

# CENT POUR CENT CHARDONNAY 2024 BLANC MAGNUM

DOMAINE DU PEYRA



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Ce cépage est magique ! Que ce soit en Bourgogne, en Beaujolais, dans le Jura, dans le Sud-Ouest ou en Languedoc, la qualité est le plus souvent au rendez-vous et l'expression de chaque terroir et de chaque vigneron est toujours différente.

Pour ma part, avec mon Cent pour Cent Chardonnay, je désirais, comme pour tous les autres Cent pour Cent de ma collection, restituer la minéralité du terroir et le fruit frais offert par les vignes du terroir d'Assas sans masquer le tout par une adjonction de bois. Le résultat est à la hauteur de mes attentes : aromatique, mais pas vanillé, sec, mais gras, avec une finale toute en fraîcheur et minéralité ! La magie est transmise !

## Accords mets et vins

Partenaire idéal pour vos apéritifs entre amis, les parilladas de fêtes, les volailles cuisinées, certains fromages à pâte dure.

## Détails

Millesime : 2024  
Degrés : 13 %  
Viticulture : Raisonnée  
Contenance : 1,50 L  
Cépages : Chardonnay  
Région : Languedoc Roussillon  
Packaging : carton de 6  
Nom du Vigneron : François Fourel  
Domaine : Domaine du Peyra  
Couleur : Blanc  
Appellation : IGP Pays d'Oc

## Caractéristiques

Terroir : Assas – Nord-est de Montpellier  
Cépage : Chardonnay 100%  
Vendange : Mécaniques  
Viticulture : Raisonnée  
Vinification : A basses températures en cuve inox thermo-régulées  
Elevage : Elevage cuve

## Dégustation

**Robe :** Jaune pâle

**Nez :** Beurré et toasté, éclatant de fruits frais

**Bouche :** Ronde, grasse avec des notes d'ananas mûr, rapidement rafraîchies par une belle vivacité

**Finale :** Longue, toute en fraîcheur et minéralité

**Garde :** A boire dans les 2 ans

**Température de service :** 12°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Au plus loin de mes souvenirs d'enfance, la montagne du Pic Saint-Loup a toujours été présente.Toute ma jeunesse a été dominée par ce gentil géant et les pentes escarpées de ses coteaux ont toujours été le terrain de jeu de ces années d'insouciance.Arrivé à l'âge adulte et après un parcours constructif dans le monde du vin, mon monde, j'ai tout naturellement été attrapé par les bons souvenirs passés au pied du Pic et l'envie de promouvoir ce terroir extraordinaire, origine de certaines des plus belles cuvées du Languedoc, s'est logiquement imposée à moi.J'allais faire un Pic rouge, mon Pic !Cette naissance a été suivie par mes Cent pour Cent, incarnation de cette envie de partager qui m'habite.Chardonnay, Grenache, Pinot Noir et Syrah sont ainsi venus tenir compagnie à mon Pic.12 ans après avoir pris cette décision, force est de constater que le résultat est au rendez-vous et le succès rencontré par ces vins au cours de ces dernières années ne se dément pas.Aujourd'hui, je vous propose de les découvrir, et avec eux les échos de leur douce bienveillance qui accompagnera à la perfection tous vos moments de convivialité.Bonne dégustation !François Fourel, épicien du vin !

