

CHANT DU LEZ 2024 BLANC

DOMAINE DU CHARDON BLEU



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

La cuvée Chant offre un vin sec généreux, fuité et gourmand qui s'accordera autant à vos apéritifs qu'à vos repas festifs.

- 60% Viognier
- 40 % Roussane

Accords mets et vins

De part son caractère frais et tonique, ce vin sera parfait dès l'apéritif mais également avec des cuisines estivales et légères. Gougères au comté, Petite friture d'éperlans à peine citronnée, Filet de cabillaud rôti sur la peau.

Détails

Millesime : 2024
Degrès : 14 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Roussanne, Viognier
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Theme : Vignerottes!
Domaine : Chardon Bleu
Couleur : Blanc
Appellation : AOP Grignan-les-Adhémar

Caractéristiques

Cépage : 60% Viognier, 40 % Roussane
Vendange : Mécaniques
Viticulture : En conversion bio, taille en double cordon de royat.
Vinification : 3 semaines de macération pelliculaire à raison de deux remontages par jour, assemblage après fermentations malo lactiques,
Elevage : 6 mois en cuve inox

Dégustation

Robe : Ce vin offre une couleur éclatante jaune or clair avec de jolis reflets dorés.
Nez : Le nez s'ouvre délicatement sur des notes de fruits jaunes juteux, tel que le brugnion ou la pêche blanche, ainsi que des notes florales comme la fleur d'acacia.
Bouche : L'entrée en bouche est vivifiante, fraîche et élancée qui évolue sur une matière souple rythmée par une fraîcheur éclatante.
Finale : Finale tendre et fraîche
Garde : 3 ans
Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine du Chardon Bleu est né en 2010 de la passion commune de Manu et Aurélia pour la vigne et le vin. Le fil conducteur de cette aventure?? L'amour, l'amitié, la convivialité. Quoi de plus sympathique qu'un repas entre amis avec une bonne bouteille?? Pour Manu et Aurélia, pas de chichi, pas de grand discours, leur souhait le plus profond, que leur vin vous fasse voyager et vous raconte son histoire, celle des montagnes environnantes, des fossiles que l'on déterre et qu'on expose, de la fraîcheur d'un soir d'été, du mordant d'un mistral d'hiver... d'un jeu de séduction entre un grenache, une syrah un viognier et une roussanne... Ouvrez votre bouteille et laissez vous porter !



Plaisirs du vin
Marmande