La Cave des Sommeliers

# IGP PAYS D'OC MARLYS CHARDONNAY " RÉSERVE " 2019 CV




| | |
|---|---|
| Pays | France |
| Région : | Languedoc Roussillon |
| Sous région : | |
| Cépage(s) : | Chardonnay 100% |

Note de dégustation :

Ce Chardonnay vinifié et élevé pendant 12 mois se distingue par les éléments essentiels d'un vin plaisir et moderne. Tout d'abord, une robe attrayante, jaune paille intense et brillante. Ensuite, nez riche en parfums boisé, toasté et de vanille (ce caractère empyreumatique est présent mais fondu). Il offre également quelques notes exotiques (ananas confit), ainsi qu'une belle harmonie d'ensemble. En bouche, c'est l'opulence qui l'emporte, avec une structure très souple et une texture veloutée et soyeuse.

| | |
|---|---|
| Température de service : | Entre 8 et 10 C° |
| Potentiel de garde : | 2 à 3 ans dans une bonne cave. |
| Suggestion(s) gastonomique : | |

Il s'accordera à merveille avec un dos de cabillaud sauce hollandaise, un tajine de poulet au citron confit, une paëlla.

Commentaires du sommelier :

Sur un terroir d'alluvions calcaires, les vignobles d'Ouveillan se situent à quelques kilomètres de Narbonne. Le climat méditerranéen, très chaud, permet au cépage Chardonnay d'atteindre une parfaite maturité. Il en résulte un vin solaire, fruité, boisé et généreux.

Puissance