

DOMAINE HERBAUGES

COLLECTION PLAISIR

CHARDONNAY

« Domaine Herbauges Collection Plaisir »

100% CHARDONNAY



Récompenses / Awards

Médailles de Bronze – Bronze Medals

CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS 2013

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN BLAYE 2013

Terroir / Soils

Jeunes vignes d'une quinzaine d'années conduites en Agriculture Raisonnée sur des sols schisteux et micachists recouverts de galets roulés.

Young 15-year-old vines are cultivated using Sustainable Agriculture practices on pebble covered mica schist and schist soil.

Vinification

A basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût. Elevage 100% « sur lie » pendant plusieurs mois jusqu'au printemps, dans nos cuves souterraines. Pas de fermentation malolactique ni d'élevage en fût.

Aged 100% on the lees. Unoaked - No malolactic fermentation - After thermo-regulated fermentation in glass-lined underground vats, the wines are then left to mature on their lees until bottling in the spring.

Commentaires / Winemaker's comment

Amplés arômes d'agrumes et de fruits exotiques, intense, gras et souple et d'une très belle fraîcheur.

Ample citrus and exotic fruits aromas, intense, full and supple, with a nice freshness.

Suggestion de service / Serving suggestion

Servir jeune avec... apéritif, coquillages, poissons grillés, poulet à la crème ou poulet grillé, cuisses de grenouille en persillade, moules à la crème, pain de poisson, saumon fumé ou grillé, filets de poissons en papillote...

Serve young with... aperitif, shellfish, grilled fishes, chicken with cream sauce or roast chicken, frogs'legs with chopped parsley, mussels with cream sauce, fish loaf, smoked or grilled salmon, fish cooked in tinfoil...

