

CELLIER DES CHARTREUX

Les Cépages blancs

VIN DE PAYS DU GARD

LE CELLIER DES CHARTREUX vous invite à la découverte des Vins de cépages, à la complicité et à la connaissance des spécificités de chacun. Sur des terroirs de grande qualité, vous trouverez des vins à forte personnalité, et d'excellente typicité,

qui vous donneront entière satisfaction sur les différents mets que vous dégusterez. Notre maître de chai élabore ces vins avec passion et un savoir-faire ancestral. Des vins à découvrir...



CELLIER DES CHARTREUX

Les Cépages blancs

VIN DE PAYS DU GARD

SAUVIGNON

CÉPAGE

100 % Sauvignon

VINIFICATION

Pressurage et égouttage direct, fermentation à basse température.

TERROIR

Sols argilo-calcaires.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin blanc sec et fruité. Nez aromatique et puissant offrant des arômes de fruits exotiques et de citron vert. En bouche, le tout est rond avec une bonne fraîcheur. Bouche pleine et harmonieuse.

ACCORDS METS / VIN

Parfait pour l'apéritif ou avec des coquillages, crustacés, poissons ou dessert.

CHARDONNAY

CÉPAGE

100 % Chardonnay.

VINIFICATION

Pressurage et égouttage direct, fermentation à basse température.

TERROIR

Sols argilo-calcaires.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin blanc sec, très aromatique. Le nez est très puissant avec des notes de fleurs blanches.

On retrouve également une bonne typicité du Chardonnay.

Bon équilibre en bouche, beaucoup de fraîcheur et de puissance.

ACCORDS METS / VIN

Convient parfaitement pour l'apéritif, les viandes blanches et le poisson.

CHARDONNAY RÉSERVE

CÉPAGE

100 % Chardonnay.

VINIFICATION

Pressurage et égouttage direct, fermentation à basse température. Elevage sur lies.

TERROIR

Sols argilo-calcaires.

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur or pâle. Le nez est floral, puissant, délicatement brioché et vanillé.

L'équilibre en bouche est remarquable, avec des notes de fruits frais et de noisette.

Ample avec beaucoup de volume.

ACCORDS METS / VIN

A servir en apéritif avec des coquillages, crustacés, poissons ou au dessert.

VIOGNIER LES ILES BLANCHES

CÉPAGE

100 % Viognier.

VINIFICATION

Pressurage et égouttage direct, fermentation à basse température. Elevage sur lies.

TERROIR

Sols argilo-calcaires.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin blanc sec, belle robe dorée. Le nez est fruité avec des notes de fruits blancs frais, de fruits exotiques. Bonne typicité du cépage, élégance et finesse.

L'équilibre en bouche est rond, beaucoup de gras et de fraîcheur, une bonne persistance aromatique. Notes de miel, de fleurs blanches et de fruits exotiques.

ACCORDS METS / VIN

Idéal pour un foie gras, un poisson cuisiné ou au dessert.



CELLIER DES CHARTREUX

SCA Cellier des Chartreux
RN 580 - 30131 Pujaut - France
Tél 33(0)4 90 26 39 40
Fax 33(0)4 90 26 46 83
cellier.des.chartreux@wanadoo.fr

VOTRE CONTACT COMMERCIAL

