

Chardonnay

Terroir « Gravettes »

Ardèche

Indication Géographique Protégée



Les gravettes, pierres blanches qui affleurent le sol sur les plateaux argilo-calcaires Ardéchois, offrent au Chardonnay un terroir d'exception.

« Robe jaune pâle aux reflets brillants. Nez discret avec des touches de miel et de citron vert qui s'ouvre avec de l'oxygène. Une attaque souple et délicate. Beaucoup d'agrumes et d'épices douces, très frais en finale. »

Fabrice Sommier – MOF Sommelier

CEPAGE :

Chardonnay

TERROIR :

Situé au sud-est de l'Ardèche, le Terroir de Gravettes, sols minéraux et complexes, composés de cailloux, de sable et d'argile est dominant en Ardèche. On y cultive le cépage Chardonnay qui y puise sa fraîcheur et sa signature minérale.

Ce Chardonnay Gravettes est cultivé sur un vignoble principalement situé sur les communes de Valvignères et Vogüé.

VINIFICATION :

Cette cuvée est le fruit d'un travail rigoureux : rendements limités (45hl/ha), récolte à maturité complète aux heures les plus fraîches de la journée...

Seuls les jus de gouttes et de première presse sont conservés.

La vinification est traditionnelle avec maîtrise des températures pendant la fermentation.

Une deuxième fermentation (malolactique) est généralement recherchée, pour extraire de la chair et de la complexité, avant l'élevage sur lies.

DESCRIPTION DU VIN :

Cette cuvée à la robe jaune paille exprime de délicats arômes de fleurs blanches et d'acacia. À la dégustation on retrouve le gras et les fruits typiques de ce cépage (amande, tilleul, beurre frais). La finale est longue, fraîche et bien équilibrée.

DEGUSTATION :

Excellent en apéritif, il accompagnera à merveille un repas de poissons ou les fromages doux à pâte molle.

Conseil de Fabrice Sommier : Terrine de porc et chutney de citron confit.

À servir entre 10° et 12°C.

POTENTIEL DE GARDE :

2 à 3 ans pour profiter de la fraîcheur de ses arômes.

RECOMPENSES :

2017 : Note 14/20 Bettane & Desseuve

VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1977

107 avenue de Vallon – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : accueil@vignerons-ardechois.com - www.vignerons-ardechois.com