



L'OSTAL *Blanc*

L'OSTAL BLANC CHARDONNAY

PAYS D'OC - IGP - BLANC 2021
13 %

Conditions du millésime

L'année 2021, dans le Sud de la France, est une année caractérisée par un très bel ensoleillement.

Après un hiver doux, le début du printemps est marqué par de forts épisodes de gel qui, heureusement, épargnent le secteur de La Livinière et n'endommagent pas nos vignes. L'été sec et ensoleillé permet d'avoir un bon état sanitaire de la vigne (pas de pression des maladies, excepté une très légère poussée d'oidium en fin de saison).

Les pluies et la fraîcheur du mois de Septembre viennent rythmer le choix des récoltes, qui se déroulent à parfaite maturité.

2021 est une excellente année pour le domaine, particulièrement pour les blancs et les rosés qui sont très aromatiques et équilibrés.

Vinification

Les vendanges se déroulent tôt le matin afin de bénéficier des températures propices au pressurage immédiat des grappes. Ainsi peu de couleur et de matière phénolique sont extraites. Chaque jus a été finement débourbé avant d'être fermenté à basse température, afin de préserver tout le potentiel aromatique et qualitatif des jus.

Assemblage

100 % Chardonnay

Notes de dégustation

Avec une jolie robe jaune or aux reflets dorés, L'Ostal Blanc Chardonnay s'ouvre sur des notes fruitées de pêche, abricot et litchi qui se marient parfaitement avec des arômes pâtisseries de brioche fraîche et de fleur d'oranger.

A la dégustation, c'est une révélation aromatique. Tout d'abord, c'est la fraîcheur et l'intensité des arômes fruités qui éclatent en bouche puis le côté crémeux et la rondeur prennent le relais et donnent une belle complexité au vin.

Un millésime bien équilibré, entre fraîcheur et générosité.



Filets de rougets grillés / risotto au citron,
Poke bowl au saumon,
Saint-Félicien, fromages crémeux



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION

