



## L'OSTAL *Blanc*

### L'OSTAL BLANC CHARDONNAY

PAYS D'OC - IGP - BLANC 2022  
13,5%



#### Conditions du millésime

Après une fin d'année 2021 douce et pluvieuse qui a permis de recharger les sols en eau, le premier trimestre 2022 est un peu plus sec avec des températures dans les normes saisonnières. Cette douceur se prolonge au printemps à l'exception du 23 avril, lorsqu'un épisode de grêle impacte légèrement la partie la plus à l'ouest de notre vignoble.

Le bon cumul des pluies régulières jusqu'à juin assure un bon démarrage végétatif de la vigne et de bonnes réserves hydriques pour l'été.

L'été 2021 est remarquable par ses records de chaleur, avec 5 mois au-dessus des normales (2 à 3°C de plus), mais la vigne fait preuve d'une bonne adaptation et de résilience.

Les vendanges se déroulent dans de très bonnes conditions dès la fin du mois d'août.

#### 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 robe jaune pâle et pétillante, L'Ostal blanc Chardonnay 2022 dévoile une belle intensité aromatique au nez. Les arômes variétaux (poire, pêche blanche, agrumes) s'associent à des arômes plus exotiques (ananas). Cette complexité s'exprime aussi en bouche avec un bel équilibre légèrement sur l'acidité.



Apéritif, toasts au saumon,  
Poissons grillés,  
Fromages crémeux



FINE WINE AMBASSADOR

J.M. CAZES SÉLECTION

