

PIERRE & JUSTIN

GRANDS DOMAINES ET TERROIRS DU SUD



DOMAINE DES AIRES HAUTES

CHARDONNAY – Gilles Chabbert

IGP Pays d'Oc



Les Aires Hautes fait partie de ces domaines modernes du Minervois qui ont la volonté d'exprimer la plus grande maturité du fruit. Toute la gamme est réalisée avec un travail important à la vigne, à une vendange manuelle et un tri sévère de chaque grappe, ainsi que l'absence de collage et de filtration.

Production très faible de 6000 cols environ par millésime

Nature du sol :

Marnes et grès

Cépages :

Chardonnay 100 %

Rendement :

45 hectolitres / hectare.

Vinification :

Pressurage direct et débourage de 48 heures. Fermentation des jus clair en cuve inox à basse température (16 à 20)

Elevage sur lies fines pendant deux mois avant mise en bouteille

Dégustation :

Minéral et gourmand, le chardonnay de Gilles Chabbert séduit immédiatement au nez par ses arômes floraux et fruités (agrumes). En bouche, son attaque franche donne l'impression de croquer dans le fruit à pleines dents et sa finale souple et fraîche est d'une légèreté des plus agréables.

