

PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

DOMAINE DES HOMS

Chardonnay - Jean Marc de Crozals

IGP Pays d'Oc



Depuis la reprise de ce domaine familial, Jean marc De Crozals a fait de ce domaine de 20 ha un véritable joyau. Les parcelles, beaucoup replantées en 20 ans, sont regroupées autour du domaine sur un ce plateau de 300 mètres de haut balayé par les vents Marins & Cers.

La rigueur dans les labourages et les travaux en vert ainsi que des faibles rendements confèrent aux vins des HOMS une fraîcheur et une droiture unique en Languedoc.

Produite en faible quantité sur seulement 1.5 ha, le **Chardonnay des Homs** est une petite gourmandise, structuré et riche.

Terroir :

Terrasses du quaternaire constituées de cailloux anguleux, sablo limoneux schisteux.

Cépages : 100 % Chardonnay

Rendement : 42 hl/ha

Vinification : Ce vin est obtenu par pressurage direct Le débouillage se fait naturellement sous l'effet du froid. La mise au clair est faite après 36 heures. Fermentation à basse température (17° à 18°), 1/3 de la production est vinifiée en barriques. La durée de la fermentation varie entre 12 et 18 jours. L'embouteillage est effectué dès le mois de mars.

Dégustation:

Minéral et gourmand, le **chardonnay des HOMS** séduit immédiatement au nez par ses arômes floraux et fruités. 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.

