



Vendange 2005 : Grâce à une météo clémente fin septembre, nous pouvons dire que c'était une belle vendange.

Rendement légal maximum autorisé : 13 000 kg/ha

Ouverture des vendanges : le 14 septembre

Degré moyen à la vendange : 10.1°

La robe

L'aspect visuel est d'une pureté cristalline, avec une robe parée d'un jaune clair aux reflets brillants. La limpidité est remarquable, avec un aspect d'une grande netteté laissant présager un vin d'une grande élégance. Les bulles sont fines et forment de jolis chapelets réguliers. Un cordon de mousse vient tapisser les parois du verre avec parcimonie.

L'arôme

L'approche olfactive est d'une grande fraîcheur. Les notes d'agrumes, caractéristiques du chardonnay, sont bien présentes comme le citron et le pamplemousse rose. Les arômes floraux savent également se faire une jolie place. C'est un vin où toute la noblesse des arômes se marie à l'élégance des fruits et des fleurs.

Le goût

L'attaque en bouche est à l'image de ce que l'on a pu imaginer au nez : beaucoup de fraîcheur ! L'effervescence en bouche est très harmonieuse, délicate et pure. Un joli fruité se dégage, à la fois sur des notes de poires mais aussi de citron. Une grande complexité ressort de ce vin qui est un bel assemblage de saveurs vivifiantes et puissantes. Une finale harmonieuse alliant fraîcheur, vivacité et impétuosité.

L'assemblage

100% de Chardonnay

Association

Un grand moment à l'apéritif avec des amuses-bouches – Tarte à la rhubarbe

Analyses	
Alcool (°GL)	12,2
Sucres réducteurs (g/l) MR	10,5
Acidité totale (g/l en H2 SO4)	4,4
Acidité volatile (g/l en H2 SO4)	0,24
Anhydride sulfureux (mg/l) Libre	5
Anhydride sulfureux (mg/l) Total	60
PH	3,12
Fermentation malolactique	faite
Date de l'analyse	26-04-07