

SUD de FRANCE



# DOMAINE DE MONTROSE

Bernard et Olivier Coste

**chardonnay**



Un assemblage unique de trois terroirs, pour un style inimitable.

Nous préférons un élevage en cuve inox à des barriques en bois pour préserver fraîcheur, arômes fruités et minéralité.

**Ce chardonnay représente parfaitement l'équilibre et l'élégance que nous recherchons dans nos vins.**

Bernard et Olivier Coste

SUD de FRANCE



# DOMAINE DE MONTROSE

Bernard et Olivier Coste

## chardonnay

**APPELLATION :** IGP Côtes de Thongue

**CEPAGES :** 100% chardonnay

**TERROIR:** terres blanches argilo-calcaire, terres brunes volcaniques & cailloutis villafranchiens (argilo-sableux)

**VINIFICATION :** chaque terroir est vinifié séparément. Les raisins sont égrappés puis le jus est obtenu par macération pelliculaire et pressurage direct. Les moûts sont clarifiés à froid avant fermentation.

Les vins issus des différents terroirs sont assemblés puis élevés en cuves inox.

**DEGUSTATION :** robe jaune pâle, aux reflets verts. Nez de fruits frais, entre l'agrumes et la pêche blanche. Joli volume en bouche, un vin équilibré et frais. A boire jeune.

**SERVICE :** servez le frais à l'apéritif ou à table avec des fruits de mer, du poisson, des viandes blanches et pourquoi pas un fromage à pâte cuite.

**NOS ENGAGEMENTS :** nous avons une approche globale :

- agriculture vertueuse
- préservation de la biodiversité
- diminution de nos émissions de

