Wijnfiche

Le Moine - Chardonnay | Pays d'Oc IGP France (STREEKWIJN) — 2024

Domaine

Secret Vineyards

En mai 2012, quatre amis sont assis autour d'une table et profitent d'un bon repas accompagné de quelques belles bouteilles de vin. La soirée est animée par de l'opéra, avec une prestation de la célèbre soprano Noémie Schellens. C'est ce soir-là que naît l'idée de ces vins. L'un d'eux porte naturellement le nom de « Noémie », car elle était la voix cristalline qui les a accompagnés et enchantés lors de cette soirée.
Les amis ont ensuite acheté des vignobles et font élaborer leurs vins sur place, selon des méthodes qu'ils ont choisies. Les vignobles se situent dans le département des Pyrénées-Orientales, entre la mer Méditerranée et les montagnes des Corbières, du Canigou et des Albères, ainsi qu'à Limoux, Maury et Tautavel.

Vinification

Les raisins proviennent de vignobles soigneusement sélectionnés à Limoux (Languedoc-Roussillon). Cultivés sur des sols argilo-calcaires, ils bénéficient de trois zones climatiques distinctes : la fraîche haute vallée de l'Aude, l'influence atlantique et les influences méditerranéennes plus chaudes. À leur arrivée au chai, les raisins sont immédiatement pressés et fermentent de manière traditionnelle, suivie d'un débourbage à basse température. Le Chardonnay est ensuite élevé pendant six mois en fûts de chêne, ce qui lui confère une texture souple et de subtiles notes boisées.

Dégustation

Un Chardonnay brillant, de couleur jaune doré pâle, aux arômes d'ananas et de poire blanche, complétés par de légères notes florales et de subtiles touches beurrées issues de l'élevage en fût de chêne. Vif mais harmonieusement rond en bouche, avec beaucoup de fruit, de douces notes boisées et une finale agréablement fraîche.

Mets adaptées

Viande de porc | Fromage de chèvre | Risotto met paddenstoelen

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Chardonnay (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Rond et souple

