



GABRIEL MEFFRE

Pays d'Oc - Chardonnay

2021

"Robe jaune pâle aux reflets verts et brillants. Nez élégant aux arômes de fruits à chair blanche (pêche, poire). Belle rondeur en bouche, attaque vanillée et fruitée, finale à la fois fraîche et persistante."



Cépage(s)

Chardonnay

Terroir

Depuis la création, en 1998, les raisins sont principalement issus des vignobles du Sud de la France : des rives du Rhône à l'Est jusqu'à Carcassonne à l'Ouest et des montagnes du Massif Central au Nord jusqu'à la Mer Méditerranée au Sud. "le Fat bastard" est donc issu d'un terroir unique, constitué essentiellement d'argile et de limon. Cette bonne situation géographique donne aux vins leur caractère fruité, leur texture veloutée et leurs arômes complexes.

Vinification

Vendanges aux heures fraîches de la journée pour une récolte à maturité optimale. Foulage, éraflage à la réception des raisins. Pressurage direct. Réfrigération des moûts et fermentation à basse température. Contrôle régulier et rigoureux des températures. Une partie du vin est boisée. Elevage du vin sur lies pour maintenir l'acidité et lui donner du corps. VIN VEGAN.

Accords & Service

Fruits de mer, viandes blanches et fromages.
A déguster frais entre 11 et 13°C.