

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

BRUNO ANDREU

Collection Les Prunelles Chardonnay

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 9€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire léger, caillouteux

Vinification : Récolte égrappée de nuit pour éviter l'oxydation, pressurage pneumatique à froid pour conserver les arômes, débouillage à température négative, mise en cuve de fermentation thermorégulée, contrôle quotidien de température et densité, fermentation à 13°C pendant 23 jours. Brassage des lies pour apporter beaucoup de gras, blocage de la fermentation malolactique et soutirage, ajout des bois français (en chauffe céramique à cœur) pendant 4 mois avec remuage à l'azote et dégustations tous les 10 jours.

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles : 10 000

Élevage : Staves, bois français issus des meilleures essences et terroir en chauffe céramique à cœur

Méthode de culture : Conventionnelle

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Or avec une belle brillance.

Nez : Citronné, frais, noisette fumée, très élégant.

Bouche : Fraîche, pêche de vigne, boisée fine et subtile (miel, amande grillée), délicate, équilibrée, dense.

SERVICE

Température : 12°C

Accords mets et vins : Apéritif-cocktail sur des accras, brochettes de poisson, langouste, gambas grillées, fromages de chèvre.

Conditionnement : 75 cl



BRUNO ANDREU - 53 avenue de Béziers - 34290 MONTBLANC
+33 (0)4 67 31 58 48 - ba@bruno-andreu.com - www.bruno-andreu.com