

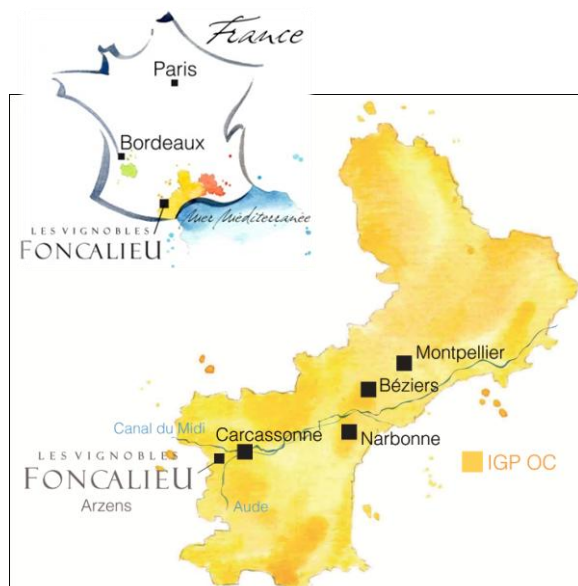


LE VERSANT

CHARDONNAY

PAYS D'OC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Une collection de 8 grands vins de cépages d'une qualité remarquable. Issus d'une sélection de vignes sur les versants languedociens les mieux exposés, chaque cépage revendique fièrement sa typicité dans un style équilibré et élégant. Forte d'une large palette aromatique, cette gamme versatile séduira tous les amoureux du vin et s'adaptera à tous les moments de consommation.

A collection of 8 fine varietal wines of outstanding quality. Made with grapes from a selection of vines on the Languedoc hillsides offering the best orientation, each varietal proudly shows off its character in a nicely-balanced and elegant style. Thanks to its broad aromatic range, this versatile range offers wines that will delight all wine-lovers and adapt to every consumption moment.



CEPAGES / VARIETIES : 100 % Chardonnay.



TERROIR / SOILS : Sélection des parcelles présentant le meilleur équilibre entre le sol, la plante et le microclimat : Versant Nord pour cette cuvée. Maîtrise des rendements par la gestion optimale de la nutrition et l'ébourgeonnage. Les vignes du Versant Chardonnay se situent sur les zones de coteaux ensoleillés exposés au Nord, près d'Ensérune (Languedoc-Roussillon). Le sol formé de cailloutis calcaires permet une bonne infiltration des eaux de pluie donnant des arômes plus mûrs. / Plots with the best balance between soil, plant and microclimate are selected: North-facing hills for this wine. Control of yields via optimal management of nutrition and de-budding. The Versant Chardonnay vines are situated on sunny north-facing hills near Ensérune (Languedoc-Roussillon). The soil is made up of limestone gravel which helps rainwater to penetrate well and gives mature aromas.



VINIFICATION / WINEMAKING : Pressurage pneumatique. Débourage statique à froid en laissant les lies fines. Fermentation alcoolique en barrique de chêne français pour 20% de la cuvée et en cuve inox thermorégulée pour le reste. / Pneumatic pressing. Cold static clarification on the lees. Alcoholic fermentation in French oak barrels for 20% of the vintage and in thermo-regulated stainless steel vats for the rest.



ELEVAGE / AGEING : 6 mois en barrique de chêne français (50% neuves, 50% un vin) pour 20% de la cuvée et en cuve inox pour le reste. Batonnage sur lies fines pour accentuer la sensation de gras en bouche. / 6 months in French oak barrels (50% new, 50% one vintage old) for 20% of the vintage and in stainless steel vats for the rest. Batonnage on the lees to accentuate the plumpness on the palate.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe or aux légers reflets verts. Nez très aromatique de fleurs blanches, de miel et d'ananas, agrémenté de notes grillées. Bouche ample se terminant sur une longue finale tropicale et torréfiée. Remarquable équilibre entre richesse et fraîcheur. / Golden colour with green tints. Very aromatic nose of white flowers, honey and pineapple, livened up by hints of toast. Full on the palate with a long tropical and roasted finish. Wonderful balance between the sumptuous and the fresh.



A TABLE / PAIRING : Apéritif, sole au beurre blanc, blanquette de veau, moules marinières, fromage de chèvre très frais, ananas grillé aux amandes. Servir à 10°C. Potentiel de garde : 4 ans. / Aperitifs, sole with butter sauce, veal blanquette, moules marinières, fresh goats cheese, roasted pineapple with almonds. Serve at 10°C. Cellaring potential : 4 years.

