CENT POUR CENT CHARDONNAY 2025 BLANC

DOMAINE DU PEYRA



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Ce cépage est magique ! Que ce soit en Bourgogne, en Beaujolais, dans le Jura, dans le Sud-Ouest ou en Languedoc, la qualité est le plus souvent au rendez-vous et l de chaque terroir et de chaque vigneron est toujours différente.

Pour ma part, avec mon Cent pour Cent Chardonnay, je désirais, comme pour tous les autres Cent pour Cent de ma collection, restituer la minéralité du terroir et le fruit frais offert par les vignes du terroir d sans masquer le tout par une adjonction de bois. Le résultat est à la hauteur de mes attentes : aromatique, mais pas vanillé, sec, mais gras, avec une finale toute en fraicheur et minéralité ! La magie est transmise !

Accords mets et vins

Partenaire idéal pour vos apéritifs entre amis, les parilladas de fêtes, les volailles cuisinées, certains fromages à pâte dure.

Détails

Viticulture : Raisonnée
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : François Fourel
Appellation : IGP Pays d'Oc
Cépages : Chardonnay
Couleur : Blanc
Domaine : Domaine du Peyra
Millesime : 2025
Contenance : 0,75 L
Degrès : 13 %

Caractéristiques

Terroir : Assas – Nord-est de Montpellier
Cépage : Chardonnay 100%
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Raisonnée
Vinification : A basses températures en cuve inox thermo-régulées
Elevage : Elevage cuve

Dégustation

Robe : Jaune pâle
Nez : Beurré et toasté, éclatant de fruits frais
Bouche : Ronde, grasse avec des notes d'ananas mûr, rapidement rafraîchies par une belle vivacité
Finale : Longue, toute en fraicheur et minéralité
Garde : A boire dans les 2 ans
Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Au plus loin de mes souvenirs d'enfance, la montagne du Pic Saint-Loup a toujours été présente.Toute ma jeunesse a été dominée par ce gentil géant et les pentes escarpées de ses coteaux ont toujours été le terrainde jeu de ces années d'insouciance.Arrivé à l'âge adulte et après un parcours constructif dans le monde du vin, mon monde, j'ai tout naturellement étérattrapé par les bons souvenirs passés au pied du Pic et l'envie de promouvoir ce terroir extraordinaire, origine decertaines des plus belles cuvées du Languedoc, s'est logiquement imposée à moi.J'allais faire un Pic rouge, mon Pic !Cette naissance a été suivie par mes Cent pour Cent, incarnation de cette envie de partager qui m'habite.Chardonnay, Grenache, Pinot Noir et Syrah sont ainsi venus tenir compagnie à mon Pic.12 ans après avoir pris cette décision, force est de constater que le résultat est au rendez-vous et le succès rencontrépar ces vins au cours de ces dernières années ne se dément pas.Aujourd'hui, je vous propose de les découvrir, et avec eux les échos de leur douce bienveillance qui accompagnera àla perfection tous vos moments de convivialité.Bonne dégustation !François Fourel, épicurien du vin !