DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet

dominique.bertholet@skynet.be

GSM +32 492 70 22 10



CHARDONNAY 2025

RÉSERVE DE MONVOISIN

IGP PAYS D'OC · VIN BLANC

Un Chardonnay ample et généreux,
aux fruits exotiques et aux notes beurrées.

TERROIR

Languedoc, en terres cathares, sur les contreforts ensoleillés de la Montagne Noire. Un vignoble inscrit dans un paysage marqué par des mégalithes millénaires.

CÉPAGE

100 % Chardonnay. Les raisins sont récoltés à maturité optimale pour conjuguer richesse aromatique et harmonie en bouche.

VINIFICATION

Récolte de nuit ou tôt le matin. Macération pelliculaire, puis pressurage et fermentation à basse température pour préserver les arômes.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies en cuves inox, avec remise en suspension régulière des lies afin de développer la rondeur et le volume en bouche.

DÉGUSTATION

Robe jaune doré étincelante. Nez complexe d'ananas, de fruits exotiques, de citron et de pêche blanche. Bouche ample et harmonieuse, ronde et grasse, aux notes beurrées et toastées.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

À l'apéritif, avec des salades et des plats froids, des poissons en sauce, des fruits de mer ou un plateau de fromages.

CÉPAGE
100 % Chardonnay

VINIFICATION
Fermentation à basse température

ÉLEVAGE
Sur lies en inox avec bâtonnage

DEGRÉ D'ALCOOL
À confirmer sur la bouteille

TEMPÉRATURE DE SERVICE
10–12 °C

POTENTIEL DE GARDE
2 à 3 ans (à titre indicatif)

LE PRODUCTEUR

Maison Monvoisin

Les vins de Monvoisin naissent sur les contreforts de la Montagne Noire, avec une attention portée au vignoble et à son environnement.

RÉSERVE DE
MONVOISIN