

# Somnium Chardonnay



---

## IGP PAYS D'OC, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2017

**Druivensoorten:** 100% Chardonnay

**Bodem:** Klei en kalk

### Vinificatie:

Oogst vindt 's nachts plaats. De druiven worden per perceel zorgvuldig geselecteerd. Daarna worden ze ontrist (égrappage) en onmiddellijk geperst met pneumatische pers. Pelliculaire maceratie gedurende 24h. Débourage bij lage temperatuur van 9 à 11° (most ontdoen van vaste deeltjes/onreinheden). Vervolgens wordt gist toegevoegd aan de most (levurage). Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur (15-17°).

### Rijping:

50% op tanks en 50% op Franse eikenhouten vaten gedurende 12 maan

### Degustatie notities:

Mooie lichtgele kleur met gouden schakeringen. De neus onthult complexe aroma's van bloemen en geroosterde nootjes. Mooie vanilletoets in de afdronk. Vet en rond in de mond.

### Serveersuggesties:

Aperitief, visgerechten, wit vlees en blauwe kazen.

**Alcoholgehalte:** 12,0%

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC12

# Somnium Chardonnay



---

## IGP PAYS D'OC, FRANKRIJK

---

<b>Millésime</b>	2017
<b>Cépages:</b>	100% Chardonnay
<b>Sol:</b>	argilo-calcaire

### **Vinification:**

Récolte nocturne. Sélection parcellaire. Egrappage des raisins. Pressurage direct sur pressoir pneumatique. Macération pelliculaire de 24h. Débourage à froid (9-11°). Levurage avec levures sélectionnées. Fermentation à température contrôlée (15-17°). Pompage des vins sous gaz carbonique.

### **Elevage:**

50% en cuves et 50% en barrique française durant 12 mois

### **Notes de Dégustation:**

Belle couleur jaune pâle avec des reflets dorés. Très belle complexité aromatique alliant des notes florales et de noisettes grillées, qui se terminent sur une belle note vanillée. La touche d'élevage apporte du gras et de la rondeur.

### **Accords Mets:**

Apéritif, poisson, viandes blanches, fromages blues.

**Taux d'alcool:** 12,0%

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC12

# Somnium Chardonnay

1.