



Chardonnay

“ *Ce vin blanc, fringant et alerte, sait marier fraîcheur aromatique, fluidité en bouche et caractère. Il s’agit d’un vin frais et tactile.* ”



La robe se présente jaune pâle et nuancée de reflets verts. Légère et lumineuse, elle suggère la fraîcheur et l’élégance et témoigne d’un certain potentiel de conservation.



Le premier nez est parfaitement ouvert et appétissant. Il nous projette au printemps avec des parfums de fleurs blanches, d’amande fraîche, de citron vert et de feuillages.

A l’aération, l’expression gagne en richesse et l’on s’oriente vers la pêche et le miel, avec une pointe de fleur de colza.

Après de longues minutes dans le verre, le vin fait preuve de sa bonne santé avec toujours autant de fraîcheur. Il s’agit d’un nez fin et complexe.



L’attaque en bouche est souple et confortable puis le vin fait apprécier sa belle dynamique. Vif et svelte, il se déguste avec allégresse. Le sentiment de fraîcheur et d’élégance nous accompagne jusqu’à la finale. On retrouve la pêche ainsi que quelques arômes exotiques (ananas) et une deuxième partie de bouche légèrement plus corsée.

La finale est dans la continuité. Elle fait apprécier la vivacité du vin et termine sa course sur une légère note minérale saline. Il se dégage ainsi un sentiment de cohérence, de pureté, très appréciable.



Servir à 8°C de température dans un verre au gobelet pas trop vaste.

A table, on recherchera les mets à la fois frais et de texture fluide et élégante. Par exemple un carpaccio de langoustine ou de Saint Jacques, les filets de sole, de limande ou de carrelet. Les fromages de chèvres frais seront aussi de bons partenaires.



DOMAINE
DE LA CROIX SAINT-JACQUES