



La Bastide Rouge Peyre

IGP PAYS OC



Chardonnay



Après un éraflage total, et un pressurage direct, les jus sont séparés. Jus de coule et jus de presse. Un passage au froid est effectué durant 48h pour faire sédimenter les bourbes avant de passer au débouillage. Une fois cette étape réalisée, la fermentation alcoolique est lancée. Des brassages sont effectués, pour mettre en suspension les lies fines, permettant d'apporter de la rondeur et de la complexité.



Œil: Limpide, brillant, Jaune Clair
Nez: Un nez intense avec une superbe persistance qui montre des arômes de fruits jaunes et blancs, des notes florales et beurrées terminent le second nez
Bouche: En bouche nous retrouvons une attaque tendre, avec de la rondeur et de la gourmandise. Une pointe d'acidité apporte la fraîcheur nécessaire, sur la finale.

