Délice de Pierre

2022

CÉPAGES : 100 % CHARDONNAY
APPELLATION : IGP CÔTES CATALANE / TAV : 13 % VOL.

LE DOMAINE:
Vignoble : 11 hectares en bio
Altitude : 68 mètres
Région : Languedoc Roussillon / Occitanie
Département : Pyrénées orientales

LA PARCELLE DE CHARDONNAY:
Surface : 0,5 hectare
Terrain : argileux
Plantation en 1998
Taille courte : type cordon de royat. Fil de fer porteur à 60 cm du sol. Surface foliaire d'environ 1m20

Apport annuel : engrais à base de terreau de marc ou de fiente de poules
Apport d'eau : arrosage plein champ suivant les millésimes
Traitement : après observation puis réflexion en respectant le milieu
Travail du sol en alternance avec un enherbement contrôlé
Vendange à maturité optimale
Débourbage à froid pendant 12h après pressurage
Élevage sur lies et en barriques
Préparation pour la mise en bouteille au mois d'avril

Le Chardonnay, grand cépage blanc français, évoque ici le soleil sous lequel il a grandit. Il est généreux, pénétrant, séduisant, reniant presque ses origines, tellement épanoui sur ces terres. Le chêne qu'il côtoie si bien lui confère des notes de noisettes grillées dominées par des arômes de fruits mûrs, d'agrumes et de jasmin.

Délice trouvera sa place aux côtés de Lumière sur les belles tables d 'amateurs de sensations douces.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

PIERRE TALAYRACH - MAS DE BLANES 66370 PÉZILLA-LA-RIVIÈRE FRANCE - MOB. +33 (0)6.09.31.89.01
E-MAIL: CONTACT@PIERRE-TALAYRACH.COM - SITE : WWW.PIERRETALAYRACH.COM