

DOMAINE FÉLINES JOURDAN

CHARDONNAY 2018

IGP Pays d'Hérault

Cépage: 100% Chardonnay

Caractéristiques du millésime : Hiver froid et humide avec quelques tempêtes et un épisode neigeux fin février, records de pluie au printemps, canicule en été avec un épisode pluvieux au début du mois d'août qui a permis la conservation du jus dans les baies. Pour les vendanges les conditions météorologiques ont été idéales, ces vendanges sont les plus longues de l'histoire du Domaine.

Un Millésime généreux.

Vinification : Vendanges mécaniques dès la fin août. Egrappage. Pressurage pneumatique, débourage, fermentation lente à 17 - 18°C de 6 semaines. Elevage sur lies en cuve inox pendant trois mois.

Terroirs : Félines est une plaine en pente douce encadrée par l'étang de Thau et une réserve ornithologique, le sol, argilo-calcaire est composé de molasses à esquilles calcaires (altitude de 2 à 20m).

La Coulette versant Est d'une colline aux sols rouges sablo-graveleux, les vignes sont plantées à l'orée des pinèdes donc protégées des vents dominants (altitude 80m).

Notre agriculture est raisonnée

Dégustation : Un Chardonnay très élégant en bouche avec des arômes de fleurs blanches et des notes de pêches et d'agrumes. Le nez est à dominante florale avec des notes de fruits frais après agitation. Bonne intensité olfactive. Un vin frais et structuré. Très bon équilibre entre fruits et acidité, un vin harmonieux, frais et savoureux. A boire dans les 2 ans.

Conseils Gastronomiques : Coquilles St Jacques, Gambas à l'Américaine, poissons et fruits de mer, viande blanche aux morilles, saumon fumé, carpaccio de viande, jambon fumé, fromages frais.

Température idéale de service 8 à 10°



Domaine Félines Jourdan 34140 MEZE Tél 04 67 43 69 2

felinesjourdan@gmail.com

www.felines-jourdan.com