

Cépage: 100% Chardonnay

Vinification : Vendanges mécaniques de nuit dès la fin août. Egrappage. Pressurage pneumatique, débourbage, 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 exposée au levant 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°

Caractéristiques du millésime : Hiver doux et sec à partir de janvier. Début de printemps frais suivi d'un mois de juin où l'on a connu un pic de chaleur le 28. Cet épisode de canicule est arrivé un peu tôt dans la saison. Les baies sont plus petites qu'habituellement. Un été des records de sécheresse et températures. Ce millésime est très différent du précédent, les rendements sont faibles mais qualitatifs.

