

Consigna Chardonnay



Vins monocépage Consigna Chardonnay

Les vignobles de Chardonnay prennent de plus en plus d'importance, au fur et à mesure que se développe l'univers des vins de cépage international en Espagne. Les vins de cépages espagnols sont déjà très prometteurs aux yeux du reste du monde.

Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE
Chardonnay

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
12 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 8°C et 10°C

Notes de dégustation

Robe jaune pâle avec des teintes dorées. Son nez a des arômes intenses de pomme, de pêche, de fenouil et de fruits tropicaux. Son palais a une douceur crémeuse avec des pointes minérales et fruitées. Une fin en bouche agréable, claire, fraîche et sucrée.

Accords

Un accompagnement idéal pour les plats à base de pâtes, de fruits de mer et de fromages frais.

Informations techniques

Les raisins sont vendangés à parfaite maturité pour obtenir un vin bien équilibré avec d'excellents niveaux de douceur et d'acidité. Le vin connaît une courte période de macération à froid qui dure environ 6 heures. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 14°C et 16°C pendant 12-15 jours. Elle est suivie par une courte période de maturation sur lie fine, qui donne naissance à un vin élégant, frais et fruité.