

CHARDONNAY PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

CUVÉE RÊVE DE JO

2023



Présentation

En 1919, Joseph Ménéal, l'arrière-grand-père d'Henri, réalise son rêve en achetant le domaine de Saint-Martin. Originaire d'une province espagnole aux conditions de vie difficiles, la volonté et le courage de Joseph ont permis de concrétiser sa vision.

Il avait deux rêves : garder le domaine dans la famille et le transformer en un vignoble prospère. Aujourd'hui, son rêve se perpétue à travers la quatrième génération, et nous sommes fiers de lui dédier cette cuvée.



Vinification & élevage

Nos Chardonnays sont situés à une altitude qui varie entre 150 et 340 mètres au-dessus du niveau de la mer, ce qui leur confère des conditions climatiques idéales. Ils sont récoltés dans la fraîcheur de la nuit, ce qui permet de préserver au mieux leur fraîcheur.

Les premiers jus sont délicatement libérés lors du foulage et soigneusement transférés dans notre pressoir afin d'extraire chaque goutte d'or liquide.

Le processus de fermentation est suivi d'une élégante période de vieillissement de 9 à 12 mois avec du chêne et des lies fines, afin de rehausser le corps du vin.



Notes de dégustation

Une robe jaune paille brillante aux reflets dorés vous invite à une dégustation pleine de promesses. Le nez est intense, séduisant et raffiné, dévoilant des arômes de fruits à chair blanche, notes beurrées. A l'aération, de délicates nuances florales, comme le jasmin, viennent enrichir le bouquet aromatique.

En bouche, le vin est pur et agréable, marqué par une harmonie et une élégance exquises. Ses saveurs amples, rehaussées par un élevage, offrent un bel équilibre. La finale est fraîche et longue, laissant une impression durable.

Servi légèrement frais (10-13°C), il accompagnera de nombreux plats : foie gras au chutney de figues, poissons, vol-au-vent, volaille crémeuse ou veau aux morilles, comté affiné. Pour un accord sucré, dégustez le avec une tarte aux pommes, un financier ou gâteau aux amandes ou tout simplement une crème brûlée.



Médailles & récompenses

Concours Mondial des Feminalise 2017 Médaille d'Or

