



## Chardonnay 2017

### IGP Pays d'Oc

En 2006, la famille Grier du **Domaine Villiera** à Stellenbosch dans la région du Cap en Afrique du Sud s'installa en Roussillon dans le Sud de la France.

Ils acquirent un vignoble unique d'une vingtaine d'hectares d'un seul tenant entouré de garrigue sur un des terroirs les plus septentrionaux des Pyrénées Orientales pour créer le **Domaine Grier**.

Cette cuvée de Pays d'Oc blanc est élaborée à 100% à partir de Chardonnay issu de vignes trentenaires, et représente véritablement l'expression de vignerons du « Nouveau-Monde » sur un des plus beaux terroirs de France.

L'habillage élégant de cette bouteille retrace leur histoire au travers d'une évocation stylisée d'une mappemonde sur laquelle se dessine le cheminement entre l'Afrique du Sud et le Sud de la France.



**Cépage:** Chardonnay 100 %

**Vinifications:** Les vignes cultivées en palissage sur un terroir de marnes schisteuses sont vendangées à maturité optimale afin d'exprimer un maximum de fruit tout en conservant une belle fraîcheur. Les raisins sont pressés après une macération pelliculaire de 4 à 5 heures.

Après refroidissement, les jus restent en débouillage statique pendant 48 h puis sont tirés au clair pour être mis en fermentation à 14°C pour moitié en cuve inox et pour moitié en fût de chêne.

Une fois la vinification achevée, les deux parties sont assemblées et la mise en bouteille est réalisée rapidement toujours dans le but d'optimiser la fraîcheur du produit.

**Dégustation:** Ce vin développe des notes d'agrumes et de fruits blancs associées à des notes briochées apportées par la fermentation en bois. La bouche présente un bel équilibre entre fraîcheur, minéralité et volume.

**Analyses:**

Sucres résiduels :	1.8 g/l
Alcool :	13% vol
AT:	4.26g/l (H2S04)
pH :	3.47