

Vignerons Créateurs

Terres Gardoises



Domaine Taliani

IGP OC CHARDONNAY

Blanc

Vin Biologique

Cépages :

100 % Chardonnay
75cl

Dégustation :

Robe jaune or avec des reflets verts.

Des notes d'abricot, de poire suivi d'arômes de fleurs blanches et de noisettes grillées.

La bouche est ronde, gourmande avec une belle fraîcheur.

Température de service :

10-12 °C

Temps de garde :

2 à 3 ans

Accord mets et vins :

En Apéritif, avec un gratin de coquilles Saint-Jacques, de la viande blanche, un fromage frais.

Vinification :

Les raisins sont vendangés de nuit afin de profiter de la fraîcheur nocturne. Après le tri, les fruits subissent une faible macération pelliculaire avant le pressurage, les jus sont débourbés à froid suivi d'une fermentation à basse température.

La maîtrise du froid permet également de raisonner les apports en sulfites.

Ce vin est issu du Domaine familial de Jean Christophe Taliani situé sur le plateau de Garons au sud-est de Nîmes. La famille Taliani gère ce beau vignoble depuis 4 générations. L'année 2008 est une étape clé car elle correspond au passage de leur exploitation à l'agriculture Biologique.

Pour le jeune vigneron, le bio est bénéfique pour nos terres donc notre planète, notre santé et celle de nos enfants.

Le domaine est aujourd'hui composé d'environ 8 hectares de cépage Syrah, 4,5 hectares de Chardonnay et de 4 hectares de Grenache.

Fraîcheur, authenticité et rondeur

