



DOMAINE DES HOMS

Le
CHARDONNAY

PAYS D'OC

JEAN-MARC DE CREALS, VIGNERON
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 11 180 BOTTES MINÉRIE
PRODUCE OF FRANCE

VIN DE PAYS D'oc LE CHARDONNAY

Situation : Le Domaine des Homs se situe au cœur du Minervois entre Carcassonne et Narbonne.

Terroir : Terrasses du quaternaire constituées de cailloux anguleux et d'argiles lessivées.

Climat : De type méditerranéen avec des étés particulièrement chauds. La tramontane chasse l'humidité, assurant des conditions très favorables à la culture de la vigne.

Cépage : Ce Vin de Pays d'oc est un 100% Chardonnay.

Rendement : 42 hl/ha

Superficie : 1 hectare 50

Conduite du vignoble agriculture biologique certifiée ECOCERT.

Récolte : Elle est pratiquée mécaniquement.

Vinification : Ce vin est obtenu par pressurage direct Le débourage se fait naturellement sous l'effet du froid. La mise au clair est faite après 36 heures. Fermentation à basse température (17° à 18°), 1/3 de la production est vinifiée en barriques. La durée de la fermentation varie entre 12 et 18 jours. L'embouteillage est effectué dès le mois de mars.

Consommation : des arômes fins et subtils avec des notes florales et de fleurs blanches. Après une belle attaque en bouche, on retrouve ces arômes. Notre Vin blanc chardonnay s'apprécie dès maintenant et pour toutes occasions.