



VIALADE & FILS
DOMAINES ET NATURE

VIALADE & FILS

Z.I. Gaujac, 12 Rue Gustave Eiffel,
11200 Lézignan-Corbières, France

04.68.58.15.15

info@vialadefils.com

www.vialade-et-fils.com



MAISON VIALADE - CHARDONNAY, BULLES LÉGÈRES 7,5°

VIN DE FRANCE



PRODUCTEUR : Claude Vialade

TYPE DE VIN : Vin blanc Biologique Mousseux

CÉPAGES : 100% Chardonnay

TERROIR : Dans la Haute Vallée de l'Aude, un vignoble de Chardonnay bénéficie d'un sol argilo-calcaire, idéalement exposé face aux Pyrénées, produisant un vin exceptionnel. Ce sol spécifique contribue à la singularité du vin grâce à un microclimat unique, combinant sol, exposition au soleil, vents et altitude.

VITICULTURE : Cultivé selon des normes strictes de viticulture biologique, ce Chardonnay est soigneusement sélectionné, provenant d'une parcelle dédiée exclusivement à cette méthode. Les raisins sont récoltés précocement pour maîtriser le contenu en sucre caractéristique de ce vin faible en alcool et de nuit afin de préserver le potentiel aromatique du raisin.

VINIFICATION : La vinification de ce vin mousseux biologique repose sur une méthode minutieuse visant à préserver l'essence naturelle du raisin. Les raisins sont pressurés délicatement afin d'extraire les premiers jus de goutte. Ce jus est clarifié, puis transféré etensemencé dans une cuve close où se déroulera la fermentation durant 12 jours. La fermentation sera stoppée au froid. Un soin particulier est apporté à la pression atmosphérique pendant la fermentation pour conserver les caractéristiques distinctives du vin. Cette approche délicate assure l'authenticité du Chardonnay biologique, préservant son profil aromatique unique et assurant une effervescence subtile et raffinée, aboutissant à une boisson pétillante qui reflète la pureté des raisins et la finesse du processus de vinification.

DÉGUSTATION : Au nez, cet effervescent révèle une palette aromatique intense avec des fruits exotiques comme l'ananas et la mangue, accompagnés de nuances de fruits à noyau tels que l'abricot et la nectarine. En bouche, il offre vivacité, équilibre, des bulles fines et une persistance des arômes détectés au nez, complétés par une touche florale délicate en finale.

GASTRONOMIE : Parfait en apéritif, ce Chardonnay biologique effervescent se marie à merveille avec des plats asiatiques tels que la salade vietnamienne (Goi ga), les Buddha bowls et les sushis. Il s'accorde également parfaitement avec une délicieuse salade de fruits en dessert.

BOUTEILLE

Type : BG Paris
Hauteur : 26 cm
Poids : 1,35 kg

CARTON

Dimensions : 21 x 31 x 28 cm
Poids : 8,37 kg
UCV/Carton : 6

COUCHE

Nombre de Cartons : 12
UCV / Couche : 60

PALETTE

Dimensions : 120 x 80 x 180 cm
Poids : 603 kg
Nombre de couches : 6
Cartons/Palette : 72
UCV/Palette : 432