

# Les Vignerons d'Alignan du Vent Les Hauts de Montarels Chardonnay 2023

Unités : 12 bouteilles par caisse  
 Format : 750ml  
 Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Les Vignerons d'Alignan du Vent
Appellation	VDP Côtes de Thongue
Région	Languedoc
Couleur	Blanc
Intensité	N/D
Temps de Garde	2 à 3 ans
Encépagement	100 % Chardonnay
Viticulture	Lutte Raisonnée
Vinification	Égrappage Pressurage direct sur pressoir pneumatique Pompage des moûts sous azote Pompage des vins sous gaz carbonique
Sol	Miocène moyen, molasse sableuse, marnes bleues - Sols de marne bas de pente
Élevage	Mi fermentation alcoolique en barrique avec bâtonnage journalier Élevage sur lies fines en barrique durant 12 mois Mis en bouteille après collage, stabilisation et filtration
Travail de la vigne	Mécanique, ramassage des raisins de 3 heures à 10 heures du matin. Sélection parcellaire
Ce qui le rend unique	La robe est dorée, le nez finement boisé avec des notes de fruits confits, de beurre, soutenues par des notes de vanille, de brioche et de pain grillé. C'est un vin riche, gras, onctueux offrant une bonne longueur en bouche.

