



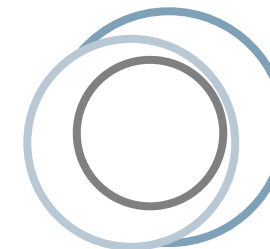
la volta

Blanc 2014

IGP Pays d'Oc



compagnons de
maguelone



" Un 100% chardonnay élevé en barrique, frais, fruité et vanillé avec un superbe équilibre : la cuvée phare des Compagnons ! " M.Fouchard, Vigneron

En occitan, la volta signifie la voute, mais également le labour. Se trouvent ainsi rassemblés dans la même boucle le patrimoine architectural et l'activité agricole de la presqu'île de Maguelone.

Mode de culture

Biologique certifié

Cépages

100% Chardonnay

Vinification & Elevage

Vendanges manuelles effectuées par les Compagnons. Pressurage direct, puis vinification en barrique. Élevage en barrique, sur lie pendant 9 mois.

Production

5000 bouteilles

Alc.

13% Vol

Sulfites ajoutés

Faible quantité. < normes Bio

Récompense

Médaille d'Argent au Concours Amphore 2016
(Concours International des Vins Bio de Paris)

Notes de dégustation

Très belle robe jaune paille aux reflets or et verts.
Nez élégant, sur des notes de grillé, de vanille et d'agrumes.
Bouche fraîche, ronde, fruitée et épicée, ponctuée par une finale d'une belle longueur légèrement vanillée.

L'accord met et vin des Compagnons

En apéritif, seul ou sur les huitres des Compagnons gratinées.
En accompagnement d'une salade et de sa terrine de poisson,
d'une volaille rôtie, d'un fromage de chèvre bien crémeux.

Conseil de service / garde

Servir entre 10 -12°C .À boire dans les 2 à 3 ans

