

Camille de Labrie

Chardonnay



Cette cuvée porte le nom de notre fille, qui a dessiné elle-même l'étiquette.

Au travers de notre vin, nous voulons partager avec vous la convivialité et notre philosophie de travail.

100% Chardonnay Vin de France

Terroir

Les vignes sont cultivées sur des terroirs en altitude où le climat reste frais. Les sols calcaires et sableux.

Vinification

La récolte se fait manuellement, la nuit afin de garder les raisins à basse température. Fermentation à 16°C après debourbage. Élevage en cuve sur lies fines pour quelques mois, puis seulement 10% de la production est ensuite élevée en barriques de Chêne français.

Dégustation

Le nez est très aromatique avec des notes de coing, miel et épices se mélangeant à des notes plus fraîches d'agrumes. En bouche le vin est charnu et frais avec des arômes de fruits à pulpe blanche offrant des notes de mangue et gingembre.

Notes :

James Suckling Millésime 2021 : 91 Points : « Arômes d'abricots mûrs, de poires grillées, de pommes au four et d'amandes grillées. Il est rond avec une très belle fraîcheur et une bouche crémeuse, nette et ronde. Frais et subtilement noisetté. A déguster maintenant. »

92 Points James Suckling millésime 2020 : « Un chardonnay frais, amusant et délicieux avec des notes pommes cuites, fruits exotiques et des notes de miel. Crémeux et croustillant. Riche et délicieux déjà. »

*Paolo Basso : Meilleur Sommelier du Monde 2013 : 90Pts
« Rapport Qualité Prix Exceptionnel ! »*

Revue des Vins de France : 16/20

www.chateau-croix-de-labrie.fr