
FICHE TECHNIQUE

Cépages :
100 % Chardonnay

Assemblage :
Millésime 2019

Terroirs :
Premier cru
Avenay Val d'Or, Avize et Oger
Sols argilo-calcaire
Sous-sols crayeux

Viticulture :
consciente et engagée
(certifications HVE et VDC)

951 bouteilles

Vinification :
Pas de fermentation
malolactique
Pas de passage au froid
Pas de collage

Veillissement en cave :
minimum 60 mois

Mise en bouteille : Juin 2020

Dosage : 3 g / litre

Fallait pas Commencer

En un mot : « Liberté ».

Parce que cette cuvée incarne le fait d'oser :

Elle est uniquement élaborée à partir des Chardonnays d'Avize-Oger et Avenay-val-d'or.

Elle allie à la tension des 100 % Chardonnays mais aussi une puissance révélée par le terroir d'Avenay.

Une bulle tonique et une texture crémeuse.

Le nez est ouvert sur les agrumes, citron jaune qui s'ouvre ensuite sur des arômes typiques de chardonnay : noisettes, amande, fruits secs grillés.

L'attaque est vive et fruitée portée ensuite par la minéralité et la profondeur du vin jusqu'à la finale acidulée rappelant les très beaux équilibres du millésime 2019.



Domaine
des Arondes

25 rue Chanzy – 51160 Avenay-Val-d'Or
+33 (0)3.26.52.32.69

contact@domainedesarondes.fr
www.domainedesarondes.fr