



LA BOURGADE

CHARDONNAY

IGP Pays d'Oc

BLANC



TERROIR • La Bourgade tire sa complexité d'une harmonie entre finesse et puissance. Les sols argilo-sableux offrent une touche de délicatesse, tandis que le terroir argilo-calcaire enrichit le vin de volume et de profondeur. Les vignes s'épanouissent sur des terrasses de coteaux caillouteux, révélant ainsi le meilleur de chaque parcelle.



VINIFICATION • Une sélection parcellaire est opérée au vignoble pour trier les meilleurs raisins. Après pressurage sous gaz inerte, la fermentation est menée à froid avec des levures sélectionnées pour exprimer toute la délicatesse aromatique. Un léger élevage sous bois est mené pour apporter volume et complexité.



ASSEMBLAGE • 100% Chardonnay



DÉGUSTATION • Sa robe jaune clair, ornée de reflets dorés, révèle un nez complexe où se mêlent fleurs et fruits à chair blanche, tels que la pêche et l'abricot. En bouche, des touches de noisette grillée et de vanille s'ajoutent à une attaque fraîche et intense, suivie d'une profondeur aromatique remarquable. De fines notes florales viennent compléter l'équilibre de l'ensemble, et la finale longue laisse s'épanouir des arômes fruités et légèrement toastés.



METS & VIN • La Bourgade, parfait à l'apéritif, accompagnera également à merveille vos plats de poissons grillés ou de Saint-Jacques rôties. *«Mais il ira surtout avec des gens sympas».*



SERVICE • Servir entre 10 et 12°C.



Joseph Castan

Lieu-dit St. Jean d'Aumières 34150 Gignac
Tel : 04 67 40 00 64 - Fax : 04 67 16 47 62
contact@josephcastan.com - www.josephcastan.com